# Les nouvelles recettes INAVOUABLES

Seymourina Cruse et Steven Ware

hachette
PRATIQUE

# LES AVEUX DU SOMMAIRE GÉNÉRAL


| | |
|---|---|
| **® INAVOUABLES AU GOÛT SALÉ** | **10** |
| LES SNACKS ET APÉROS | 12 |
| LES ENTRÉES | 20 |
| LES SOUPES CHAUDES ET FROIDES | 36 |
| LES TARTES | 42 |
| LES PLATS | 46 |
| LES FROMAGES | 70 |
| **® INAVOUABLES AU GOÛT SUCRÉ** | **74** |
| LES GÂTEAUX ET PÂTISSERIES | 76 |
| LES TARTES | 90 |
| LES CRÈMES ET MOUSSES | 100 |
| LES GLACES ET DESSERTS GLACÉS | 106 |
| LES FRUITS | 120 |
| **® INAVOUABLES AU MENU** | **128** |
| COUPS DE CŒUR : POUR LES AMIS / POUR LES ENFANTS | 130 |
| COUPS DE CŒUR : FAIT AVANT / FAIT AU DERNIER MOMENT | 132 |
| COUPS DE CŒUR : MENUS RÉGIMES / MENUS RESTES | 134 |
| COUPS DE CŒUR : PLATS D'ÉTÉ / PLATS D'HIVER | 136 |
| LA TABLE DES RECETTES INAVOUABLES | 138 |
| LA TABLE DE CONVERSION | 139 |
| LES MARQUES ET LES PRODUITS (INAVOUABLES) | 140 |
| REMERCIEMENTS | 142 |

## LES SNACKS ET APÉROS


® Les épluchips ® Le tzatziki rit 12
® Le brie dog ® Le croque-manan' ® Le cracotte-monsieur 14
® Les pancakes de Pierrot ® Les coquilles de Molette 16
® Les petits palmiers de Provence ® Les tomato torsades 18


## LES ENTRÉES


® Le foie très gras ® Le fouastoche de canard 20
® Le cake en kit 22
® La charlotte de thon 24
® Les ailerons d'espadon 26
® Le fabuleux destin du poisson pané surgelé 28
® La lasagne de surimi au guacamole 30
® Le carré liégeois 32
® Le succulent tian fromage blanc 0 % 34
® Le soufflé n'importe quoi 36


## LES SOUPES CHAUDES ET FROIDES


® Le velouté toufoulcan 36
® Le bobo burcht ® Le géant jaune 38
® Le chaud-fleur ® Le froid vocat 38
® La gaspatchaude de Christine 40
® Le gratin de tomates aux oignons gratinés 40


## LES TARTES


® Le concentré d'Italie 42
® La tarte au cumin de Baudouin ® La ratatarte de Boubeker 44


## LES PLATS


® Le Mix de Mac ® Le Quick de Poule (espagnole) 46
® Le risotto à l'encre de lump ® Le risotto bisque bisque rage 48
® La rouelle de porc au Coca ® Les cocarottes 50
® Les escalopes à la crème Savora ® Les tagliatelles carbonarit 52
® Le porc *peanuts* ® La Chamallows Mousline 54
® Le roulé mignon ® Le rôti ramolli 56
® La crêpe archi-complète 58
® Le gratin biscochamel ® La biscotte de homard 60
® Le tartare de cornes de bœuf ® Le corned-beef à la Guinness 62
® Les saint-jacques au Ricard ® La martinière 64
® Le poulet mayo jaune de tante Sue 66
® Le lit superposé de Cécile 68


## LES FROMAGES


® Les feuilletés en pleines formes 70
® Le plateau de boulettes de fromages 70
® Le Royal Double Cheese ® Le camembert au pastis 72

# Les épluchips

Biologique, végétarienne et recyclable, l'épluchure a le vent en poupe. Plutôt que de passer « directement à la poubelle », elle fait ici escale dans un jacuzzi d'huile de friture. Essayez au moins une fois, vous n'avez rien à perdre...

**Pour 4 personnes :**
**épluchures d'1 kg de pommes de terre (bio)**
**1 bol de farine (facultatif)**
**1 l d'huile de friture**
**épices au choix (cumin, paprika, etc.)**
**sel, poivre du moulin**

Lavez soigneusement les pommes de terre et pelez-les à l'économe (en réalisant si possible de belles grandes épluchures). Panez les pelures dans un bol de farine salée et poivrée (passez directement à l'étape suivante si ce panage vous embête). Immergez les épluchures dans un bain d'huile de friture (plusieurs fois si besoin, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées). Égouttez-les dans le panier puis sur du papier absorbant. Saupoudrez de sel, de poivre et d'épices. Servez à l'apéritif avec du ketchup, de la mayonnaise ou le tzatziki ci-dessous.

**Variante :** suivez la même recette pour réaliser de longues, fines et rousses chips d'épluchures de carottes ou encore des épluchips de navets ou de patates douces.

# Le tzatziki rit

Ajoutez deux tranches de jambon blanc haché à cette préparation de tzatziki maison, servez sur du pain et vous obtenez un déjeuner d'enfant « tout à fait équilibré » : viande (jambon), légume (concombre), fromage (qui rit) et dessert (yaourt) tout en un.

**Pour 4 personnes :**
**6 portions ou env. 100 g de Vache qui rit**
**2 petits-suisses à 20 % MG (ou 1 fromage blanc ou 1 yaourt grec)**
**1 concombre**
**menthe hachée déshydratée ou congelée**
**sel de mer, poivre du moulin**

Mélangez la Vache qui rit avec le petit-suisse jusqu'à ce que la consistance soit bien crémeuse. Épluchez le concombre, ôtez les graines de la partie centrale et hachez-le en très petits morceaux. Mélangez le concombre et à la Vache qui rit. Ajoutez de la menthe, du sel et du poivre à votre goût. Servez bien frais avec des chips ou des blinis.

**Touche personnelle :** juste avant de servir, décorez d'une feuille de menthe.

Tendrement bon
400 g
TIRER ICI
Mmmm !
24 PORTIONS
FR
N° : voir au dos
CE

# Le brie dog

De l'américain *hot dog* qui ne veut pas dire « chien chaud ».

**Pour 16 petits brie dogs :**

**1 baguette**

**1 part de brie de Meaux**

**poivre noir du moulin**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez la baguette en quatre. Sortez la mie de chaque morceau de pain (à l'aide du manche d'une spatule en bois). Remplacez la mie par des tranches de brie roulées dans du poivre moulu. Fermez les extrémités des bouts de pain avec un peu de mie. Enfournez 10 min. Coupez chaque morceau de pain en quatre et servez brûlant avec du vin blanc frais.

# Le croque-manan'

De l'indien *nan*, sorte de crêpe farcie au fromage, et du français « croque-madame », qui ne sort jamais sans un œuf sur la tête.

**Pour 1 croque-manan' :**

**2 tranches de pain de mie sans croûte (Harry's)**

**2 tranches de cheddar à cuire**

**2 noix de beurre**

**sel, poivre**

Tartinez de beurre chaque tranche de pain des deux côtés. Superposez pain, fromage, sel, poivre et pain. Grillez chaque côté du croque à la poêle en pressant légèrement à l'aide d'une spatule. Servez quand le croque-manan' est doré et bien scellé par le fromage fondu. Dégustez chaud à l'apéritif, précoupé en deux ou en quatre pour ne pas anéantir les petits appétits.

# Le cracotte-monsieur

Du français « croque-monsieur » qui dans le cas présent ressemble à un croustillant millefeuille à la Vache qui rit.

**Pour 1 cracotte-monsieur :**

**3 cracottes (Lu)**

**2 portions de Vache qui rit**

**1 tranche de jambon blanc (Herta)**

**2 feuilles de salade verte (ou concombre)**

**poivre du moulin**

Hachez le jambon et la salade (aux ciseaux). Superposez la cracotte n° 1 tartinée de Vache qui rit (dessus), le poivre, le jambon, la cracotte n° 2 tartinée de Vache qui rit (*recto verso*), le poivre, la salade, la cracotte n° 3 tartinée de Vache qui rit (dessous). Servez à l'apéritif coupé en deux ou trois morceaux.

# Les pancakes de Pierrot

Les deux recettes ici présentes ont vu le jour autour de la tablée des enfants. Quand la quantité de purée-jambon ou de pâtes au fromage excède largement l'appétit des petits, difficile de tout jeter et impossible de servir exactement la même chose aux plus grands (on n'est pas des sauvages), quelques petits aménagements s'imposent...

**Pour 4 personnes (env. 12 pancakes) :**
**125 g de flocons de purée (Mousline)**
**200 g de gruyère râpé**
**35 cl de lait**
**2 œufs**
**3 cuil. à soupe d'huile**
**sel, poivre**

Faites bouillir le lait, versez les flocons et mélangez à feu doux jusqu'à ce que la purée soit bien homogène. Ajoutez le fromage, les œufs, du sel et du poivre.

Formez des petites galettes de purée (format blinis épais) et faites-les revenir dans l'huile à la poêle. Servez aussitôt.

# Les coquilles de Molette

Les « coquilles de Molette » (du latin « boulettes de coquillettes à la mimolette ») redonneront la frite à vos plats de pâtes les plus ratées possibles : trop cuites, collantes sur les bords, figées au rappel sur les bords de la casserole et la confection de jolies petites boulettes devient un jeu d'enfant.

**Pour 4 personnes (env. 12 coquilles) :**
**100 g de coquillettes**
**100 g de mimolette râpée**
**4 cl de crème liquide**
**100 g de chapelure ou de pain sec mixé**
**1 cuil. à café de cumin en poudre**
**huile de friture**
**sel, poivre du moulin**

Faites cuire vos coquillettes dans de l'eau bien salée. Égouttez et mélangez avec la mimolette et la crème. Réservez 1 h au réfrigérateur.

Mélangez la chapelure, le cumin, du sel et du poivre dans une assiette creuse. À la main ou à l'aide de deux cuillères à soupe, formez vos « coquilles de Molette » panées dans la chapelure au cumin.

Faites-les frire à la poêle dans de l'huile jusqu'à ce qu'elle soient bien croustillantes et dorées. Servez aussitôt.

**Variantes :** avec tous types de pâtes notamment avec des spaghettis raccourcis.

Moulinex

# Les petits palmiers de Provence

Tous les chemins mènent à Rome : après la garniture au Boursin, essayez avec du concentré de tomates, du *pesto*, de la tapenade...

**1 rouleau de pâte feuilletée**

**1 fromage aux fines herbes (Boursin)**

Étalez la pâte (sur le papier sulfurisé qui l'enveloppe) et tartinez-la de Boursin. Roulez la pâte jusqu'à la moitié et roulez le côté opposé afin que les deux rouleaux identiques se rejoignent. Remballez-la dans son papier sulfurisé (ou dans du film alimentaire) et mettez 30 min au congélateur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déballez le boudin et coupez-le avec un couteau bien aiguisé en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Posez les tranches (en forme de petits palmiers) sur du papier sulfurisé (vous pouvez encore utiliser le papier d'emballage de la pâte) et enfournez-les 15 min environ. Sortez les palmiers du four lorsqu'ils sont bien dorés.

**Variantes pour la forme :** en roulant la pâte ronde, on obtient des palmiers de plus grande taille au centre et de petite taille aux extrémités. Pour des palmiers tous de la même taille, coupez la pâte en forme de grand carré avant de la tartiner. Si la technique de la roulade en palmier vous intimide, déroulez, tartinez et reroulez simplement la pâte, vous obtiendrez des tourbillons de Provence.

**Variantes pour le fond :** les petits palmiers de Lorraine (avec un œuf battu, des lardons fumés, de la crème et du fromage râpé), les petits palmiers niçois (avec de la sauce tomate concentrée, du thon et du fromage râpé), les petits palmiers d'Italie (avec une boîte de *pesto* et quelques pignons de pin), les petits palmiers de l'oliveraie (avec une boîte de tapenade et quelques pignons de pin), les petits palmiers de la Comtesse (avec une boîte de foie gras et des morceaux de figues).

# Les tomato torsades

Le ketchup est à la pâte feuilletée ce qu'Andy Warhol fut à la boîte de conserve : *une véritable sublimation*. Pour les variantes, rendez-vous sous les petits palmiers (torsades au Boursin, au *pesto*, à la tapenade...).

**1 rouleau de pâte feuilletée**

**4 cuil. de ketchup (Heinz)**

**1 sachet de parmesan**

Étalez le ketchup sur la pâte, saupoudrez de parmesan et refermez la pâte en deux. Pressez avec la paume des mains ou au rouleau. Coupez des bandes d'1 cm de large (plus ou moins longues), tournez-les en torsades et laissez-les 20 min au réfrigérateur. Préchauffez votre four et passez les torsades 15 min au gril.

Campbell's
CONDENSED
Tomato
SOUP
NET WT.
10 3/4 OZ
(305g)

# Le foie très gras

Ça passe, comme dans du beurre, pour un excellent foie gras maison et vous pouvez laisser dire car c'est effectivement du foie (de volaille) très gras (on vous passe les détails ci-dessous). Excellent...

**Pour 4 personnes :**
**500 g de foies de volaille (chez le boucher)**
**300 g de beurre demi-sel**
**15 cl de vin blanc sec**
**3 cuil. à soupe de cognac ou de porto**
**1 cuil. à soupe de poivre rose**

Faites cuire les foies dans le vin blanc pendant 7 à 8 min. Égouttez-les aussitôt et laissez-les refroidir. Mixez les foies égouttés avec le beurre jusqu'à l'obtention d'un aspect de foie gras (le mélange ne doit pas être trop lisse, laissez des morceaux). Parsemez de poivre rose concassé. Laissez au moins 3 h au frais avant de servir.

# Le fouastoche de canard

Cette technique archi-simple vous permet de réaliser *in extremis*, à coups de micro-ondes, des stocks de foies gras à offrir sans modération pendant les fêtes. Le comité d'hygiène vous rappelle de bien vouloir stériliser les bocaux, de conserver le fouastoche au réfrigérateur et de consommer dans les deux semaines qui suivent la préparation.

**Pour 1 terrine ou bocal d'environ 50 cl :**
**1 lobe de foie gras d'environ 500 g**
**6 g de sel (comptez 12 g au kilo)**
**1 pincée de sucre (facultatif)**
**1 g de poivre blanc (comptez 2 g au kilo)**
**1 cl de cognac (ou armagnac, cherry, porto, sauternes...)**
**50 cl de lait ou d'eau salée (pour dégorger)**

**Jour 1 :** Immergez le lobe dans le lait (ou l'eau salée) pour le faire dégorger pendant une nuit au réfrigérateur.

**Jour 2 :** Essuyez, dénervez et pesez le foie pour adapter les quantités d'assaisonnement si besoin. Assaisonnez le foie de sel, sucre et poivre. Déposez-le dans une terrine ou un bocal et versez dessus le cognac. Laissez mariner couvert d'un film étirable pendant une nuit au réfrigérateur.

**Jour 3 :** Passez au micro-ondes à 150 watts (puissance minimale) pendant 15 min. Laissez refroidir. Fermez et conservez au réfrigérateur.

**Jour 4 à 15 :** Offrez modestement et consommez sans modération.

Foie
370g
Gras Fastoche
Foie Chaud

# Le cake en kit

La recette du cake, c'est un peu comme celle de la confiture, on a beau lire des livres entiers consacrés à la question, c'est toujours la même histoire déclinée à coups de variantes subtiles de la première à la dernière page. Alors voilà une recette de cake en kit qui vous permettra de réaliser librement à peu près 60.000 cakes salés inédits, selon la garniture inédite qui vous sera dictée par vos multiples missions spéléo dans le frigo, qui bien évidemment se suivent mais ne se ressemblent pas.

**Pour 1 cake (6 personnes) :**
**180 g de farine (complète si possible)**
**1 sachet de levure chimique**
**3 œufs**
**10 cl d'huile d'arachide**
**10 cl de lait ou 10 cl de vin blanc sec**
**300 g de garniture (voir les variantes ci-dessous)**
**sel, poivre**
**1 noix de beurre pour le moule**

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Mélangez tous les ingrédients : farine, levure, œufs, huile, lait ou vin blanc, garniture, sel et poivre. Versez dans un moule à cake beurré ou tapissé de papier sulfurisé. Enfournez 1 h. Démoulez chaud et laissez complètement refroidir avant de servir en tranches, à l'apéritif, ou avec une salade verte, en entrée.

**Variantes aussi délicieuses que possibles et imaginables :** vous pouvez garnir votre cake personnel inédit d'un mélange de :

- fromage râpé, lardons et olives dénoyautées (vertes et/ou noires) ;
- jambon blanc coupé menu et mimolette ou cheddar ;
- champignons mélangés (congelés ou en bocal), ail et persil ;
- tomates séchées, câpres et feta (ou St Môret ou Carré Frais Gervais) ;
- feta, herbes hachées et épinards (congelés ou en bocal) ;
- poires, noix et roquefort (ou crème de roquefort Société) ;
- figues et jambon cru ;
- olives, pruneaux et épaule ;
- olives et fromage aux fines herbes (Boursin) ;
- fromage et saucisses (Herta) ;
- thon, câpres et St Môret.

**Conseils pour réaliser votre garniture inédite :** la trilogie qui marche à tous les coups consiste à sortir de votre frigo quoi qu'il arrive un fromage râpé ou frais (feta, Boursin, St Môret, Carré Frais Gervais ou crème de roquefort Société), une « charcutaille » (lardons, jambon blanc, cru ou fumé) et une « verdure » (olives, câpres, tomates, poivrons, figues, pruneaux, poires, herbes, etc.).

PITTED
Green Olives
LA GARANTIE CONSTANTE DE LA QUALITÉ
creSpo
PITTED
Olives Vertes

# La charlotte de thon

On vous a déjà parlé du thon Môret (voir *Les Recettes inavouables* © 2006, p. 36) qui consiste à mélanger tout simplement du thon en boîte et du St Môret pour y tremper carottes et autres bâtonnets de concombre à l'apéritif. Le succès est unanime, tout le monde adore ça mais l'aspect gloubiboulga blanchâtre de ce dip d'apéritif excluait la perspective de le servir en entrée. Il fallait l'habiller comme il faut pour passer à table, c'est aujourd'hui chose faite... Telle Cendrillon sous les feux de la baguette magique de sa marraine, voilà ici notre thon Môret métamorphosé en charmante charlotte de poisson, dans un joli corset de biscuits à la cuiller, de lamelles de concombre ou de gros cornichons. Accompagnée d'une salade verte, elle peut ouvrir le bal de vos dîners les plus chics.

**Pour 8 personnes :**

**8 biscuits à la cuiller**

**2 verres de vin blanc (du muscadet pour rester dans le thème bord de mer)**

**2 gros cornichons doux**

**3 boîtes de thon de 140 g (Petit Navire)**

**1 boîte de fromage salé de 300 g (St Môret)**

**1 noix de beurre mou**

**fines herbes (Picard)**

**sel, poivre**

**1 récipient hermétique ou Tupperware rond**

Dans un bol, mélangez le thon, le fromage et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Salez, poivrez et ajoutez des herbes à votre goût.

Posez des rondelles de cornichon doux au fond du Tupperware (cela permet de démouler facilement la charlotte et de décorer le dessus).

Disposez ensuite sur les bords du Tupperware les biscuits à la cuiller préalablement trempés un à un dans le vin. Versez au centre le mélange au thon.

Laissez prendre 3 h au réfrigérateur. Si besoin coupez les biscuits à la cuiller qui dépassent du mélange au thon et démoulez juste avant de servir frais, en entrée ou en plat d'été, avec une salade verte et du muscadet.

**Variantes pour le look :** pour une « charlotte verte » (ou « charlotte corni-thon »), les biscuits à la cuiller peuvent être remplacés par des grands cornichons doux (coupés en deux dans le sens de la longueur) ou des fines lamelles de concombre.

**Variantes pour la garniture :** le St Môret et le Carré Frais Gervais font bon ménage avec le thon mais aussi avec le saumon ou le crabe en boîte ou encore avec des câpres et des anchois. Si vous n'aimez pas le poisson, préparez une « charlotte margherita » avec un mélange de St Môret, jambon haché et olives.

THON
ENTIER AU
NATUREL
ALBACORE
PETIT NAVIRE

# Les ailerons d'espadon

La version originelle de cette recette porte le nom de « côtelettes en bière » (voir *Les Recettes inavouables* © 2006, p. 56). Une fois que le magic mix fut parfaitement maîtrisé (il s'agissait tout simplement de cuire les côtelettes dans un mélange de bière et ketchup), nous explorâmes les piquants provoqués par le trio ketchup, Tabasco et Worcestershire (sauce brune au nom imprononçable, sorte de cousine germaine bronzée du ketchup). Soit dit en passant, rien que du beau monde et un tartare de jolies bouteilles. Nous avons baptisé cette recette « ailerons d'espadon » mais c'est finalement très triste. Pêché à outrance pour la dégustation frauduleuse de ses ailerons, l'espadon est en voie de disparition. Cette recette à base de poulet permettra peut-être de sauver Nemo, son papa et trois espadons.

**Pour 4 personnes :**

**6 ailerons de poulet**

**1 oignon ou 2 échalotes**

**5 cuil. à soupe de ketchup (Heinz)**

**30 g de beurre ou de margarine**

**2 cuil. à soupe de sauce brune (Worcestershire) ou de bouillon de légumes (Knorr)**

**1 cuil. à café de sucre en poudre**

**2 cuil. à soupe de jus d'orange (sanguine)**

**1 cuil. à café de Tabasco**

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Coupez les ailerons en deux ou en quatre dans le sens de la longueur.

Dans un plat à gratin, mélangez l'oignon finement haché, le ketchup, le beurre, la sauce brune, le sucre, le jus d'orange, le Tabasco et enfournez 10 min.

Disposez les ailerons dans le plat, arrosez-les de sauce et faites-les cuire 1 h en les retournant de temps en temps dans la sauce jusqu'à ce que le poulet soit bien doré et caramélisé.

Servez chaud en entrée ou en plat (avec frites et salade) ou bien froid, à l'apéritif.

**Variantes :** la recette donne aussi d'excellents résultats avec des côtelettes ou des travers de porc. Pour la sauce, vous pouvez remplacer le Tabasco par du piment rouge en poudre et parfumer le magic mix d'une lampée de rhum brun ou de whisky.

HEINZ
SAUCE

# Le fabuleux destin du poisson pané surgelé

Imaginez un poisson qui va se faire lire les lignes de la nageoire et qui apprend qu'il est destiné à avoir la tête panée au carré. C'est pas réjouissant ; à sa place, on se dirait à quoi bon... Mais « heureusement il y a Findus » (qui fait bien les choses et ne pane pas n'importe comment) et la sauce tartare (aux nobles parfums délicieux) pour que le fabuleux destin du poisson pané surgelé ne soit pas tous les jours rectangle et reste à tout jamais gravé dans vos papilles.

**Pour 4 personnes :**

**4 poissons panés surgelés (Findus)**

**2 cuil. à soupe de sauce tartare (Bénédicta)**

**assaisonnement : sel, poivre, herbes, citron**

Disposez les poissons panés sur une assiette (sans huile ni matière grasse). Passez l'assiette au four sur position gril pendant 8 min (au lieu de 13 min comme indiqué sur le paquet).

Coupez les poissons panés en petits morceaux (à l'aide d'un couteau et d'une fourchette). Mélangez avec la sauce tartare et passez 15 min au réfrigérateur (pas plus pour que les morceaux panés restent croquants).

Servez votre destin très frais, assaisonné à votre goût façon tartare de saumon (sel, poivre, herbes, citron), avec une salade verte.

# La lasagne de surimi au guacamole

Ça ne vous est peut-être jamais arrivé d'acheter du surimi. Nous, c'est toujours par curiosité, on se demande encore d'où ça vient et, passé le stade de l'observation, on finit par le manger bien volontiers en lui trouvant effectivement un très bon goût de chair de crabe. Notre dernière séance d'observation a tourné aux TP de sciences naturelles quand Steven s'est mis à dérouler le bâton de surimi pour obtenir un joli rectangle (de très exactement 8 cm sur 15 cm) avec une bande orange genre marquage Adidas sur fond blanc. S'en suivit un petit quart d'heure de loisirs créatifs pour confectionner cette délicieuse lasagne rose et verte avec un avocat bien mûr qui se trouvait là (et une gousse d'ail qu'il n'a pas pû s'empêcher d'ajouter pour relever le goût et compliquer les choses rien que pour m'embêter).

**Pour 2 personnes :**

**5 bâtons de surimi**

**5 cuil. à soupe de guacamole (ou 1 avocat écrasé avec sel, poivre et jus de citron)**

Dans un plat au format « bâton de surimi déroulé » (8 cm x 15 cm), superposez les couches de lasagne en alternant les rectangles de surimi déroulés et le guacamole (un avocat permet de réaliser environ 5 étages). Commencez par une couche de surimi et terminez par une couche de guacamole.

Pour la version froide, c'est prêt. Pour la version chaude, passez 10 min au four à 180 °C (th. 6).

Dégustez en entrée ou en plat avec, au choix : crackers, chips, tortillas, biscottes ou pain frais, et une salade verte (agrémentée de crevettes roses pour rester dans les thons chair de crabe).

**Touche personnelle :** ajoutez au guacamole 1 gousse d'ail (pour la version chaude) ou des fines herbes (pour la version froide).

**Conseil pratique :** ici (avec 5 bâtons de surimi), la lasagne fera environ 3 cm d'épaisseur, il faut doubler les quantités pour obtenir une lasagne plus épaisse mais ne pas mettre trop de guacamole pour qu'elle se découpe facilement. Trouvez un plat au format « bâton de surimi déroulé » (8 cm x 15 cm) de type beurrier rectangulaire, petite terrine ou Tupperware (pour la version froide démoulée).

# Le carré liégeois

La moutarde à l'ancienne, c'est comme l'Ovomaltine ou le Nutella, c'est pas prévu pour ça mais on en mangerait bien volontiers à la petite cuillère... Voilà une recette qui vous en donne enfin la possibilité. À bientôt pour le sorbet de Nutella à l'ancienne et la dame blanche à la mayonnaise.

**Pour 4 personnes :**
**50 cl d'eau**
**1 cube de bouillon (Maggi)**
**1 grand Carré Frais de 75 g (Gervais)**
**2 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne**
**1 cuil. à soupe de Maïzena**
**4 cuil. à soupe de crème fraîche (Isigny)**
**poivre du moulin**
**accompagnement : 4 *grissini*, 4 fines tranches de poitrine fumée ou 1 carotte et 1/2 concombre**

Faites bouillir l'eau dans une casserole. Ajoutez le cube de bouillon. Après dissolution, ajoutez le Carré Frais et la moutarde. Mélangez sur le feu pour obtenir un bouillon homogène.

Mélangez la Maïzena avec un peu de ce bouillon dans un bol. Versez dans la casserole et tournez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Coupez le feu et couvrez pour garder la préparation au chaud.

Montez la crème fraîche au fouet façon chantilly.

Dans chaque verre, versez une louche de la préparation à la moutarde, ajoutez une cuillerée de crème fouettée, saupoudrez d'un tour de moulin à poivre et servez dans la foulée.

**Touche personnelle :** piquez dans vos liégois 1 ou 2 *grissini* (à la mode italienne), 1 lamelle de poitrine fumée bien croquante (préalablement revenue à la poêle) ou des tiges de carottes et de concombres.

Villiers
Liège
Monceau
Courcelles
Europe
Gare St-Lazare
Charles de Gaulle Etoile
Trinité
St-Georges
Notre-Dame de-Lorette

# Le succulent tian fromage blanc 0 %

Une terrine de légumes 100 % régime crétois excessivement facile à réaliser avec des poivrons en bocal et un sachet d'aubergines surgelées. Encore meilleure avec des produits frais mais forcément plus laborieuse à préparer car il faudra tout de même peler les poivrons et couper les aubergines en rondelles (si vous êtes au régime, mieux vaut faire le tour du pâté de maison à cloche-pied).

**Pour 4 personnes :**
**1 bocal de poivrons rouges de 200 ml (ou 4 poivrons rouges passés au four pour leur faire la peau)**
**500 g d'aubergines en rondelles (Picard)**
**200 g de fromage blanc 0 %**
**4 œufs**
**huile d'olive**
**cumin**
**sel, poivre**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Sortez les poivrons du bocal et passez-les sous l'eau (pour les rincer de leur jus au vinaigre) ou ôtez la peau des poivrons frais préalablement passés au four.

Dans une poêle, avec de l'huile, faites cuire, à feu doux, les poivrons et les aubergines en rondelles.

Passez le tout au mixeur. Ajoutez le fromage blanc et les œufs. Assaisonnez de cumin, sel et poivre.

Versez la préparation dans une terrine et faites cuire au bain-marie 45 min au four. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur.

Servez frais, en entrée, avec une salade de roquette.

**Touche personnelle :** laissez des lamelles de poivrons et des petits morceaux d'aubergines non mixés dans la terrine avant de la passer au four.

AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ CERTIFIC
Peperoni

# Le soufflé n'importe quoi

Ce soufflé porte bien son nom car on le prépare très précisément avec n'importe quoi. Restes de poisson, saumon, crabe, thon, filet de maquereaux, sardines ou légumes en boîtes de toutes sortes, restes de fromages, portions de Vache qui rit, etc. Vraiment n'importe quoi...

**Pour 1 moule à soufflé :**
**1 grosse brique (50 cl) de sauce Béchamel**
**100 g de « n'importe quoi »**
**4 œufs (pour 3 jaunes et 4 blancs)**
**beurre (pour le moule)**
**sel, poivre**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez dans un saladier la béchamel, le « n'importe quoi » bien mixé et 3 jaunes d'œufs.

Battez les blancs en neige très ferme et ajoutez-les délicatement à la préparation. Salez, poivrez si besoin. Versez la préparation dans le moule à soufflé beurré et enfournez 25 min.

# Le velouté toufoulcan

Cette recette est la version 100 % inavouable du fameux velouté de courgettes qui, à l'époque, prenait quand même la peine de jeter de vraies courgettes fraîches dans la casserole (voir *Les Recettes inavouables* © 2006, p. 22). Ici, *que nenni*, on retrouvera pourtant intact le parfum des bonnes soupes de légumes de nos campagnes mijotées aux fines herbes du jardin en ouvrant simplement une boîte de conserve et du fromage en portion. Vraiment, tout fout le camp !

**Pour 4 personnes :**
**1 boîte de haricots verts ou 1 boîte de carottes et petits pois (aux oignons) en conserve (300 ml)**
**4 portions de fromage frais aux fines herbes (Boursin)**
**20 cl de crème fraîche épaisse (facultatif)**

Réchauffez les légumes en boîte dans leur jus. Ajoutez les portions de Boursin. Passez le tout au mixeur. Ajoutez de la crème selon votre goût (pas besoin de saler ni de poivrer, les légumes en boîte le sont déjà bien assez).

**Touche personnelle :** servez chaud, dans un bol, avec 1 cuil. à soupe de crème fraîche et 1 pincée de noix de muscade ou bien froid, dans un verre, avec 1 filet de crème liquide et 1 feuille de basilic.

FILETS de MAQUEREAUX
CONNÉTABLE
Sauce Moutarde de Dijon
MACKERE

## Le bobo burcht (ou gaspacho de betteraves)

Une version estivale du traditionnel plat russe qui pour sa part se mange brûlant (bulletin météo soviétique oblige) avec de la crème fraîche.

**Pour 4 personnes :**

**4 betteraves rouges précuites sous vide**

**1 gousse d'ail**

**1 échalote**

**2 yaourts grecs ou Fjord (Danone)**

**cumin en poudre, sel, poivre**

Pelez l'ail et l'échalote. Mixez tous les ingrédients. Servez très froid façon gaspacho.

## Le géant jaune (ou velouté de maïs glacé)

Un crémeux velouté de maïs, servi glacé avec du chorizo... c'est géant !

**Pour 4 personnes :**

**1 boîte moyenne de maïs (Géant Vert)**

**1 brique de crème fleurette**

**4 tranches de chorizo ou de lard grillé**

**2 glaçons**

**baies roses**

Mixez le maïs égoutté, la crème et les glaçons. Versez dans des bols, parsemez de baies roses et décorez de chorizo ou de lard grillé.

## Le chaud-fleur (ou soupe blanche)

Jolie soupe parfumée au bouillon Maggi qu'on ne saurait tenir pour seul responsable de toutes les saveurs qu'elle dégage. Soyez prêts : vos hôtes passeront automatiquement en mode devinette pour identifier les ingrédients...

**Pour 4 personnes :**

**1 tête de chou-fleur**

**1 litre d'eau**

**2 cubes de bouillon de poule (Maggi)**

**accompagnement : crème fraîche, fromage râpé**

Faites cuire le chou-fleur avec les cubes de bouillon dans l'eau bouillante. Mixez et servez chaud avec de la crème fraîche et du fromage râpé.

## Le froid vocat (ou velouté vert)

Veillez à bien recouvrir ce velouté vert d'un film étirable sous peine de voir votre froid vocat se transformer en vocat bruni.

**Pour 4 personnes :**

**3 avocats**

**1,5 litre d'eau**

**3 cubes de bouillon de poule (Maggi)**

Faites fondre les cubes dans l'eau bouillante. Mixez avec la chair des avocats. Protégez le velouté de film étirable et mettez 2 h au réfrigérateur. Mélangez à la fourchette avant de servir frais accompagné, par exemple, de Tabasco, tomates et roquette.

MAGGI

# La gaspatchaude de Christine

Les temps changent mais ce sont les mères de familles nombreuses qui nous livrent encore leurs secrets de fabrique avec la précision inégalable de celles qui maîtrisent parfaitement leur frichti pour l'avoir fait cent fois. Ici, Christine, mère de la nombreuse famille Bucaille, insiste sur l'importance de la cuillerée de sucre (1 cuil. à soupe par petite boîte de tomates) pour réussir cette spécialité qui a déjà comblé trois générations d'affamés.

**Pour 4 personnes :**
**2 oignons**
**1 grande boîte de tomates entières pelées soit 8 tomates (850 ml ; poids net 765 g)**
**2 cuil. à soupe de flocons de purée lyophilisée (Mousline) ou 1 grosse pomme de terre**
**2 cuil. à soupe de sucre (roux) en poudre**
**huile d'olive**
**sel, poivre**

Dans une cocotte, versez l'huile d'olive, faites blondir les oignons puis ajoutez les tomates avec leur jus et l'équivalent d'une grande boîte et demie d'eau (1 litre). Lorsque le mélange est bien chaud, ôtez du feu, saupoudrez le sucre et les flocons de purée (ou la grosse pomme de terre épluchée). Mélangez, remettez sur le feu et laissez mijoter à feu doux pendant 25 min. Passez au mixeur, assaisonnez à votre goût. Servez chaud, version soupe de tomates, ou très frais, à la mode gaspacho.

**Touche personnelle :** pour la soupe chaude, ajoutez à la préparation 1 gousse d'ail, du thym ou du laurier blond et servez avec de la crème fraîche, du parmesan et du fromage râpé. Pour le gaspacho, ajoutez, juste avant de mixer, du concombre et de la menthe ou du basilic.

# Le gratin de tomates aux oignons gratinés

Encore une fois, 1 cuil. à soupe de sucre en poudre par petite boîte de tomates pour ce gratin gratiné qui se fait tout seul au four, comme un grand.

**Pour 4 personnes :**
**1 grande boîte de tomates entières pelées (850 ml ; poids net égoutté 476 g) ou 2 petites boîtes pour 8 tomates en tout**
**1 sachet de soupe aux oignons (Knorr)**
**3 cuil. à soupe de crème fraîche (Isigny)**
**1 cuil. à soupe de sucre roux**
**100 g de gruyère râpé**

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans un plat à gratin, mélangez les tomates, la crème, le sucre et le contenu du sachet de soupe aux oignons gratinés. Recouvrez de fromage râpé. Enfournez 25 min. Servez avec du riz et de la crème fraîche.

ORINI

# Le concentré d'Italie

Un concentré d'Italie sur une pâte feuilletée, c'est le rendez-vous de tout ce que vous avez de transalpin à portée de placard : purée de tomates, jambon fumé, parmesan et basilic, le tout généreusement réhydraté de crème fraîche ou de béchamel. Inspirée de la fameuse tarte à la tomate d'Amicie (voir *Les Recettes inavouables* © 2006, p. 50), ce concentré d'Italie se déguste de préférence chaud, en plat principal, accompagné d'une salade verte.

**Pour 4 personnes :**
**1 pâte à tarte feuilletée**
**1 petite boîte de purée de tomates concentrée**
**1 tranche de jambon blanc ou fumé (Herta)**
**du parmesan en poudre**
**50 cl de béchamel liquide (ou de crème fraîche)**
**du basilic séché, surgelé ou frais**
**sel, poivre**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un plat à tarte. Recouvrez le fond de purée de tomates. Dispersez des morceaux de jambon. Saupoudrez de parmesan. Versez la béchamel. Saupoudrez de basilic. Salez, poivrez et enfournez 25 min.

**Variante américanisée :** remplacez le jambon par des fines rondelles de saucisses Herta non cuites (Knacki) et/ou des petits lardons grillés.

GIAGUARO
GIAGUARO
GIAGUARO

# La tarte au cumin de Baudouin

Les recettes les plus simples sont souvent les meilleures et ne comptez pas sur nous pour vous les compliquer. Ce n'est pas notre genre ni celui de nos voisins, Isabel et Baudouin, qui nous ont confié les trois ingrédients secrets de leur fameuse tarte crème-cumin-fromage.

**Pour 4 personnes :**
**1 pâte à tarte feuilletée**
**1 petit pot de crème fraîche épaisse**
**du fromage râpé**
**3 cuil. à soupe de cumin**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un plat à tarte. Recouvrez le fond de crème fraîche. Saupoudrez de fromage râpé et de cumin. Enfournez 25 min.

**Variante :** vous pouvez ajouter des petits lardons (un point c'est tout).

# La ratatarte de Boubeker

En souvenir des ratatouilles de ce cher M. Boubeker, préparées il y a 35 ans dans la cuisine du Pré Curieux... Ici, la ratatarte, c'est simplement une bonne grosse tarte à la ratatouille – et pas à la souris – qui ne joue pas dans les petites catégories. Prévoyez un plat à bord haut pour contenir l'omelette à la ratatouille qui a tendance à gonfler pendant la cuisson.

**Pour 4 personnes :**
**1 pâte à tarte feuilletée**
**1 grosse boîte de ratatouille en conserve**
**3 œufs**
**fromage rapé**
**sel, poivre**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un plat à tarte et faites-la précuire à blanc pendant 10 min.

Battez les œufs en omelette, incorporez la ratatouille et versez cette préparation sur le fond de tarte. Saupoudrez de fromage rapé. Salez, poivrez et enfournez 25 min.

Crème Fraîche
ÉPAISSE
Recette
Naturelle
30%
VENDUE

# Le Mix de Mac

Rappelons la définition d'une recette inavouable qui a au moins le mérite d'être (très) claire : une recette très (très) facile à réaliser, une recette très (très) bon marché, enfin une recette qui met en scène un produit considéré (à tort) comme peu gastronomique, voire carrément tabou. Avec un menu Big Mac pour six personnes, on est en plein dans le mille...

**Pour 4-6 personnes :**

**1 gousse d'ail**

**2 oignons**

**huile d'olive**

**1 Big Mac (env. 200 g)**

**1 sachet de Potatoes (env. 200 g)**

**6 œufs**

**1 sachet de ketchup (donné avec le hamburger)**

**crème liquide ou lait (selon les goûts)**

**sel, poivre (donné avec le hamburger)**

Faites revenir l'ail et les oignons à l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez les Potatoes coupées en deux. Mettez de côté la partie supérieure du pain. Coupez le Big Mac en petits morceaux et mettez-les dans la poêle. Dans un saladier, battez les œufs à la fourchette, assaisonnez de ketchup, crème, sel et poivre.

Versez de l'huile d'olive sur votre Mix de Mac puis ajoutez dans la poêle les œufs battus. Laissez votre omelette prendre paisiblement à feu moyen sans mélanger. Servez avec une salade verte et « un petit bout de pain pour pousser » : la partie supérieure du hamburger coupée en quatre fera l'affaire. Présentez en belle galette épaisse ou rabattue en demi-cercle façon omelette baveuse.

**Variante :** si vous ne pouvez pas y échapper, remplacez le menu Big Mac par deux menus enfant avec frites et cheeseburger, les jouets les occuperont le temps de préparer votre omelette familiale, mais sans ce « je-ne-sais-quoi » de la sauce du Big Mac, son cornichon, sa feuille de salade... ce n'est pas tout à fait la même chose.

# Le Quick de Poule (espagnole)

Nous n'avons pas d'action chez McDo, ni d'ailleurs chez absolument aucune des marques citées dans cet ouvrage (il ne manquerait plus que ça). Dans le vaste monde des frites libéralistes où nous vivons, vous pouvez donc, sans crainte de représailles, transformer librement votre « Mix de Mac » en omelette « Quick de Poule » à la mode espagnole...

**Pour 1 Big Mac (chez McDonald's) prendre 1 Giant (chez Quick)**

**Pour des Potatoes (chez McDonald's) prendre des Rustiques (chez Quick)**

Suivre exactement la recette ci-dessus, vous ne serez pas non plus surpris d'apprendre que ça donne presque exactement la même chose...

BIG MAC

Big Mac

Tomato Ketchup

Exclusivamente producido para i Restaurants McDonald's dalla: Verpflichtend exclusief voor de McDonald's Restaurants door:

München, Allemagne/Duitsland/

# Le risotto à l'encre de lump

Nous n'avions jamais décortiqué les saveurs subtiles de l'œuf de lump jusqu'à la découverte de ce risotto au ton lavande magnifique. Agrémenté de blanc crème fraîche et de vert persil haché, c'est beau, super parfumé, parfait...

**Pour 4 personnes :**
**4 cuil. à soupe d'huile d'olive**
**4 gousses d'ail**
**4 échalotes**
**2 verres de riz blanc ou riz rond**
**4 verres d'eau (ou 3 verres d'eau et 1 verre de vin blanc)**
**2 petits pots d'œufs de lump (80 g à 100 g)**
**assaisonnement : crème fraîche, persil plat haché, parmesan**

Faites revenir à l'huile d'olive dans une poêle l'ail et les échalotes coupées finement (un minimum de concentration s'impose car si vous laissez l'ail cramer à ce stade, mieux vaut tout recommencer). Ajoutez le riz et attendez qu'il devienne translucide avant de verser l'eau. Laissez mijoter 10 min et ajoutez enfin les œufs de lump. La cuisson du risotto est terminée lorsque le riz a absorbé toute l'eau (principe de cuisson « pilaf » à 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz).

# Le risotto bisque bisque rage

10 min de préparation et une cuisson au four pour éviter la corvée enrageante et rasante du risotto : 45 min à touiller le nez dans la poêle...

**Pour 4 personnes :**
**1 oignon ou 1 échalote**
**250 g de riz blanc ou riz rond**
**100 ml de vin blanc sec (muscadet ou gros plant du pays nantais)**
**25 ml d'eau**
**1 boîte de bisque de homard (env. 800 g)**
**150 g de crevettes ou de mélange fruits de mer (Picard)**
**10 cl de crème liquide entière**
**50 g de beurre**
**parmesan, persil plat haché, sel, poivre**

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5) avec le plat à gratin. Faites blondir l'oignon pelé et émincé au beurre dans une sauteuse. Ajoutez le riz et mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Versez le vin et l'eau puis la bisque. Salez, poivrez et laissez cuire jusqu'à ce que la préparation mijote. Versez le tout dans le plat à gratin chaud. Enfournez 35 min, en mélangeant de temps en temps. Quand le riz n'est plus croquant mais *al dente*, ajoutez crevettes, crème, parmesan, sel, poivre et repassez 5 min au four. Servez avec de la crème, du parmesan et du persil.

**Variantes :** vous pouvez remplacer la bisque de homard par une soupe de poisson mais attention, ce sera beaucoup plus fort en goût...

# La rouelle de porc au Coca

En tête de liste, le porc (modèle rouelle ou jarret) mais aussi le poulet (en pièces détachées ou entier) réagissent délicieusement bien à une cuisson au jacuzzi de Coca.

**Pour 4 personnes :**
**1 rouelle de porc d'environ 1 kg**
**4 oignons ou 6 échalotes**
**1 litre de Coca-Cola (pas light, ni zéro)**
**2 grosses noix de beurre**
**2 cuil. à soupe d'huile**

Dans une cocotte, faites revenir la rouelle au beurre et à l'huile de tous les côtés afin qu'elle soit légèrement brunie partout. Retirez le porc, ajoutez du beurre ou de l'huile dans la cocotte et faites revenir à feu doux les oignons émincés. Ajoutez la rouelle et versez le Coca-Cola dans la cocotte. Couvrez et faites cuire à petits bouillons pendant 4 à 5 h (la rouelle peut cuire très longtemps sans problème, au contraire).

Environ 30 min avant de passer à table, retirez le couvercle de la cocotte et laissez réduire la sauce (plus la sauce réduit, plus elle caramélise). Servez chaud avec des carottes, des petits pois aux oignons et du riz, autant d'ingrédients que vous pouvez d'ailleurs faire cuire aussi dans du Coca. Voir en particulier le « riz cola » (*Les Recettes inavouables* © 2006, p. 60) et les « cocarottes » (ci-dessous).

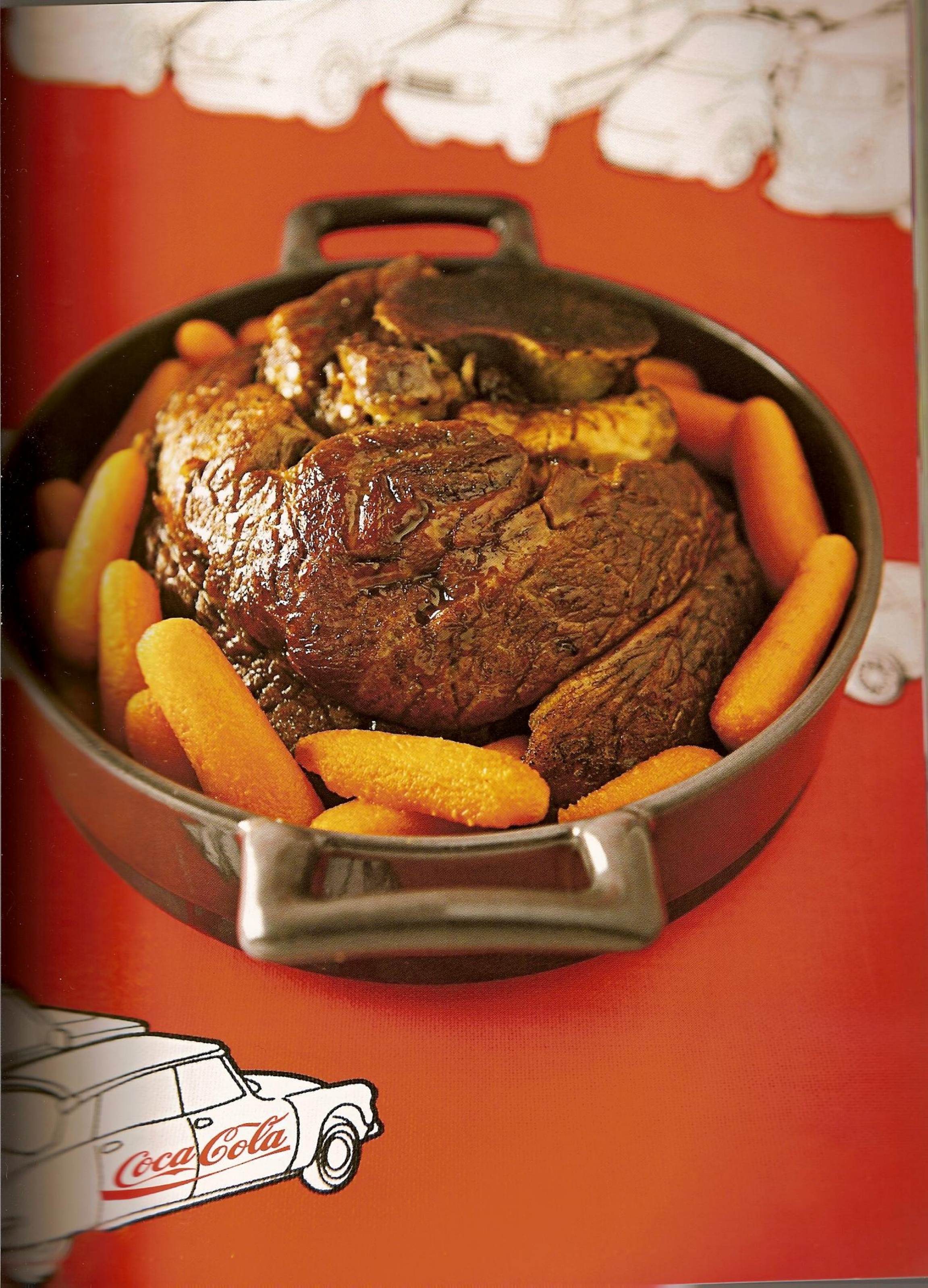
# Les cocarottes

Une chose est sûre : les carottes sont meilleures cuisinées au coca qu'à l'eau salée. On ne va pas en faire tout un plat, c'est un fait.

**Pour 4 personnes :**
**600 g de carottes en rondelles fraîches ou surgelées (Picard)**
**2 oignons ou 3 échalotes**
**20 cl de Coca-Cola (pas light, ni zéro)**
**2 feuilles de laurier**
**30 g de beurre**
**sel, poivre**

Faites revenir les rondelles de carottes et les oignons hachés dans le beurre. Versez le coca, ajoutez le laurier, salez et poivrez. Laissez cuire environ 30 min à découvert pour que les carottes caramélisent (remuez pour éviter que cela accroche). Servez en accompagnement d'une viande, d'un poulet rôti ou d'une rouelle de porc...

**Variante :** ajoutez des lardons en début de préparation et/ou du persil en fin de cuisson.


Coca-Cola

# Les escalopes à la crème Savora

De délicieuses graines de moutarde du Canada, un soupçon de cannelle et de piment de Cayenne, de la précieuse muscade d'Indonésie, du curcuma de Madras, du girofle, du céleri, de l'ail, de l'estragon, du vinaigre de malt et une touche de miel. Le compte est bon : vous savez tout sur Savora et ses onze épices et aromates, « le seul condiment du genre depuis 1899 » (rien que ça). C'est sans doute un discours de marque rien qu'un peu publicitaire mais ce serait quand même dommage de ne pas offrir ce savant mélange des quatre coins du monde à vos quatre escalopes sédentaires achetées sous vide à la supérette du coin.

**Pour 4 personnes :**
**4 escalopes de veau (ou 4 blancs de dinde ou de poulet)**
**1 grosse noix de beurre**
**4 cuil. de moutarde Savora (ou moutarde de Dijon pour une crème plus relevée)**
**4 cuil. de crème fraîche**
**sel, poivre**

Dans une poêle, faites revenir la viande avec le beurre jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajoutez la moutarde et la crème. Salez, poivrez et mélangez à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit chaude, rousse et légèrement gratinée.

**Touche personnelle :** servez avec des champignons en boîte (que vous pouvez faire revenir à la poêle au beurre puis dans la sauce Savora) et du riz blanc.

# Les tagliatelles carbonarit

Et qu'est-ce qu'on sert avec des escalopes à la crème ? Neuf fois sur dix : des tagliatelles. Ces pâtes longues et plates ne sortent pas sans crème au point d'être souvent servies immergées dans les méandres de mystérieuses fondues de fromage où surnagent quelques lardons. Voilà notre recette express pour l'obtention du parfait enduit carbonara : crémeux, goûtu et doré à souhait.

**Pour 4 personnes :**
**500 g de tagliatelles**
**1 boîte de lardons**
**8 portions de Vache qui rit**
**25 cl de crème liquide**
**sel, poivre**

Faites bouillir les tagliatelles comme indiqué sur le paquet. Dans une poêle, faites revenir les lardons 5 min. Ajoutez le fromage et la crème. Égouttez les pâtes et servez avec la sauce carbonarit.

# Le porc *peanuts*

Après de longues années d'exil, le fameux *peanut butter* américain, alias « beurre de cacahuètes », fait son entrée dans les linéaires des supermarchés de la métropole. Une entrée pas franchement remarquée, on se demande d'ailleurs s'il ne va pas rentrer chez lui (son orgueil de star agroalimentaire d'Amérique du Nord s'en prend quand même un coup). Ici, personne ne le connaît ou plutôt ne le tartine car il faut quand même avoir été élevé la tête dans le pot pour aimer ça. Côté cuisine, c'est différent, il y a beaucoup à en tirer !

**Pour 4 personnes :**
**4 tranches de filet de porc (env. 4 x 150 g)**
**200 g de cacahuètes**
**4 cuil. à soupe de beurre de cacahuètes**
**1 œuf**
**20 cl de crème liquide**
**2 cuil. à café de moutarde (Savora)**
**huile, sel, poivre**

Mixez ou écrasez les cacahuètes dans une assiette creuse. Battez l'œuf à la fourchette dans un bol. Trempez les filets dans l'œuf battu puis dans les cacahuètes. Faites frire les filets à l'huile dans une poêle. Dans une casserole, mélangez le beurre de cacahuètes, la crème et la moutarde. Chauffez à feu doux pour obtenir une sauce onctueuse. Servez les filets avec leur sauce et une purée (voir par exemple ci-dessous) pour ne pas en perdre une goutte.

# La Chamallows Mousline

Pour accompagner un porc *peanuts* (voir ci-dessus), une purée Mousline gratinée aux Chamallows blancs vous donnera 10/10 sur l'échelle du parfaitement régressif.

**Pour 4 personnes :**
**1 sachet de purée en flocons (Mousline)**
**5 Chamallows blancs**
**épices selon les goûts (cannelle, cumin, quatre-épices, noix de muscade, etc.)**
**sel, poivre**

Préparez votre purée comme indiqué sur le paquet. Ajoutez les épices, salez et poivrez (n'oubliez pas que les Chamallows sont sucrés). Versez dans un plat à gratin. Couvrez de Chamallows coupés en deux. Enfournez à 190 °C (th. 6-7) jusqu'à ce que les Chamallows soient fondus et joliment dorés.

**Variantes :** préparez votre purée « *sweet home made* » avec un mélange de patates douces et potirons ou potimarrons.

SKIPPY

# Le roulé mignon

Une recette excellente et pas très longue à raconter : elle met en scène 4 ingrédients au total (dont 3 passablement inavouables) pour une durée maxi de 5 min de préparation...

**Pour 4 personnes :**
**1 filet mignon**
**1 pâte feuilletée**
**moutarde de Dijon**
**concentré de tomates**

Badigeonnez le filet de moutarde et de concentré de tomates. Emballez-le dans la pâte feuilletée. Enfournez 40 min à 190 °C (th. 6-7).

# Le rôti ramolli

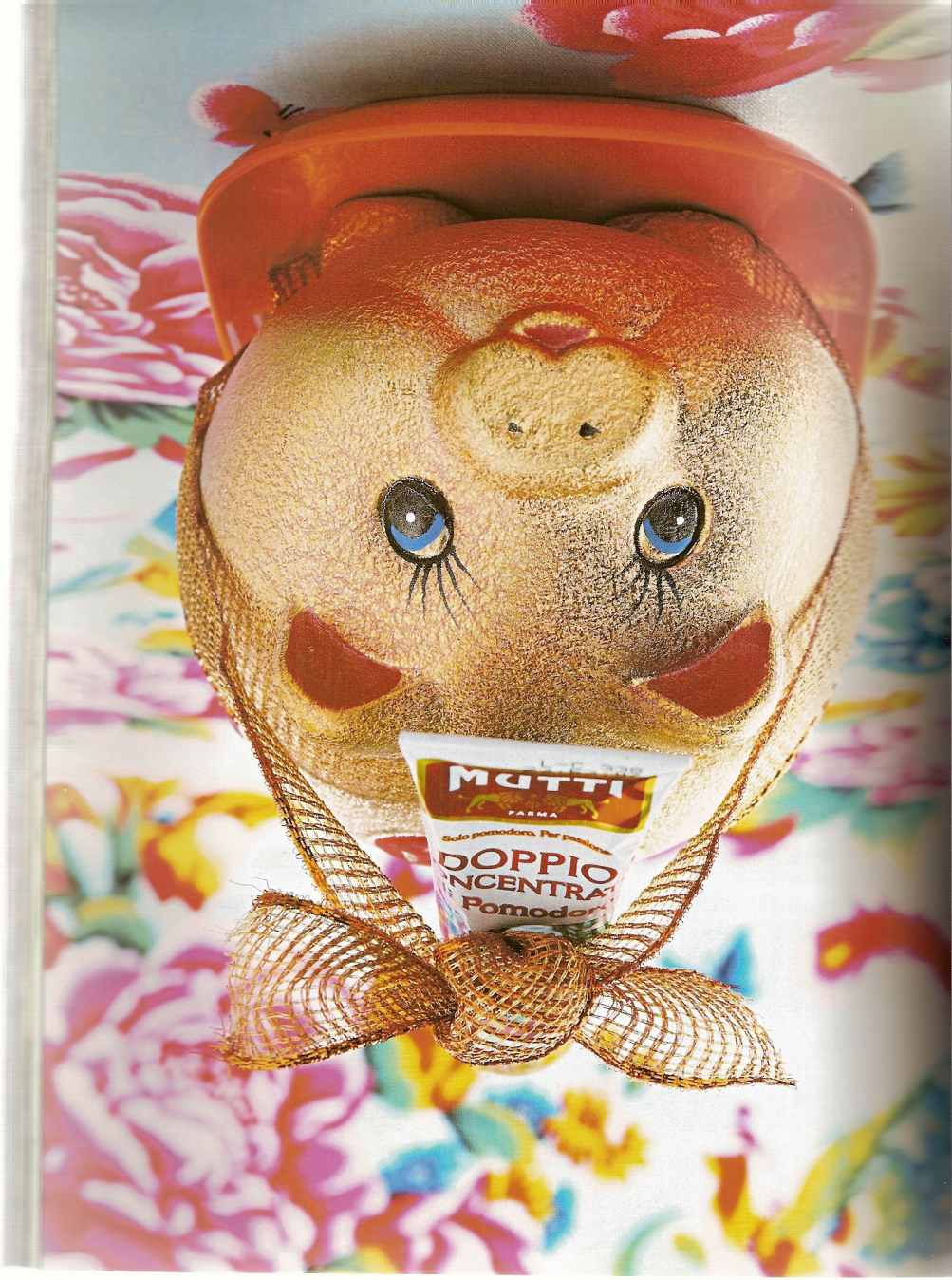
Nos chers compères germaniques nous ont avoué leur recette inavouable de « rôti allemand » qu'on a finalement baptisé « *grossen bouletten gramophones* » ou « rôti ramolli ». Celles-ci sont à base de steak haché et de pain ramolli à l'eau tiède, colmatées de fromage râpé et relevées d'épices. Ça fait pas franchement joli sur le papier mais, comme on dit chez eux, c'est vraiment « *wunderbar* ». Ce qu'il y a de germanique dans l'histoire, c'est le pain, car nos chers compères ramollissent du pain tellement noir, dense et bon qu'on peut bien en faire tout un plat ramolli (entre nous, on dit ça pour leur faire plaisir parce que ça marche aussi très bien avec une bonne vieille baguette).

**Pour 4 personnes :**
**500 g de steak haché**
**1 oignon**
**1 œuf**
**100 g de fromage râpé**
**1 grosse poignée de pain ramolli**
**2 cuil. à soupe d'huile**
**1 petite boîte de tomates entières pelées**
**épices et herbes au choix**
**sel, poivre**

Mélangez la viande, l'oignon pelé et ciselé, l'œuf, le fromage râpé, le pain, 1 cuil. à soupe d'huile et les épices. Laissez reposer 30 min.

Scindez en 2 ou 3 morceaux.

Faites cuire les morceaux dans les tomates, le reste d'huile et les herbes.


MUTTI
PARMA
DOPPIO
Pomodoro

# La crêpe archi-complète

C'est pas tous les jours mardi gras et on ne vous demande surtout pas de faire vos crêpes mais, si possible, merci de bien vouloir les acheter au rayon frais de votre supermarché. Celles qui se rangent avec les biscuits sont un peu trop fines et sèches (et sucrées) pour un résultat architecturalement succulent. Il existe plusieurs variantes à la superposition, bien sûr « l'archi-complète de base » (avec œuf, tomate, jambon, fromage), mais aussi « l'archiduchesse super sèche archi sèche » (avec jambon, fromage), mais encore « l'archi-complète nordique » (avec tarama, tzatziki, saumon, crème, épinards). Cette dernière, qui empile et compile tous nos restes d'apéros, est notre préférée, ci-contre représentée.

**Pour 4 personnes :**
**8 galettes bretonnes (au rayon frais)**
**5 tranches de saumon fumé (1 paquet sous vide)**
**4 cuil. à soupe de tzatziki (1 boîte)**
**2 cuil. à soupe de tarama (1 petite boîte)**
**100 g de pousses d'épinards (1/2 sachet, au rayon frais)**
**2 cuil. à soupe d'huile**
**en accompagnement : 1 pot de crème fraîche épaisse (Isigny), 1 salade verte**

Coupez le saumon en morceaux.

Au fond d'un plat à four rond de la taille d'une crêpe (27 cm de diamètre), versez l'huile, déposez 1 galette, disposez dessus du saumon fumé, ajoutez 1 galette, tartinez-la de tzatziki et couvrez-la de pousses d'épinards, ajoutez 1 galette, couvrez-la de saumon, ajoutez encore 1 galette, tartinez-la de tarama et couvrez-la de pousses d'épinards. Ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une galette tartinée de tarama et enfournez 20 min à 190 °C (th. 6-7).

Dégustez accompagné de crème fraîche et de salade verte. Avec du cidre brut pour arroser tout ça.

**Variantes :** « l'archi-complète de base » (œuf, tomate, jambon et fromage), « l'archiduchesse » pas si sèche (jambon et fromage), la « Popeye » (fromage frais type feta, St Môret ou Carré Frais Gervais et épinards en boîte), la « bolonaise » (œuf, crème, fromage, lardons fumés ou jambon haché), la « niçoise » (thon, œuf dur à la mayonnaise, tomates, olives ou tapenade), etc.

# Le gratin biscochamel

Ne vous laissez pas tenter par des alternatives diététiques (Cracottes, Triscottes, Friscottes ou autres) pour confectionner ce biscogratin, utilisez des biscottes « de base ». Leurs qualités absorbantes de couches Pampers vous permettent d'obtenir une superposition spongieuse à souhait, gorgée de béchamel au gruyère... Les Cracottes et autres « scottes » donnent des résultats caoutchoutiques.

**Pour 4 personnes :**
**12 à 16 biscottes (Heudebert)**
**garniture au choix : thon ou saumon au naturel en boîte, jambon haché, etc.**
**béchamel liquide**
**gruyère râpé**

Préchauffez le four à 190 °C (th.6-7).

Dans un plat à gratin, alternez couche de biscottes et couche de garniture jusqu'à épuisement des ingrédients. Nappez de béchamel et recouvrez de gruyère (vous pouvez aussi mettre un peu de gruyère entre chaque couche).

Enfournez 15 min et servez avec une salade.

# La biscotte de homard

Simple « révolution » gastronomique... Au restaurant, on vous servirait bien une bisque de homard agrémentée de croûtons de pain et de fromage râpé. Alors, chez vous, pourquoi ne pas agrémenter des biscottes avec de la bisque de homard et du fromage ?

**Pour 4 personnes :**
**12 à 16 biscottes**
**1 boîte de bisque de homard**
**gruyère râpé**

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).

Dans une terrine, alternez couche de biscottes et couche de bisque de homard jusqu'à épuisement des ingrédients. Recouvrez de gruyère (vous pouvez aussi mettre un peu de gruyère entre chaque couche).

Enfournez 15 min puis servez avec une salade.

**Touche personnelle :** trempez les biscottes dans du vin blanc.

**Variante :** cette recette fonctionne aussi avec une soupe de poisson ; ajoutez de la crème fraîche si vous trouvez le goût trop relevé.

Av. Raymond
Poincaré

# Le tartare de cornes de bœuf

Toutes les boîtes de conserve de corned-beef ont un graphisme récurrent (avec tête de bœuf, couleur et typographie à l'ancienne), une forme singulière (dôme rectangle) et une petite clé d'ouverture genre boîte à musique qu'on ne voit nulle part ailleurs. Ça faisait longtemps qu'on tournait autour mais qu'est ce qu'on pouvait bien faire avec cette jolie boîte à part un joli presse-papier ? Un sandwich ouvrier garni de corned-beef mayonnaise nous a donné l'idée.

**Pour 4 personnes :**
**1 boîte de corned-beef (340 g)**
**1 cuil. à soupe de mayonnaise**
**1 cuil. à café de sauce Worcestershire**
**1 cuil. à soupe de sauce tomate (ketchup)**
**1 cuil. à café de câpres**
**2 cornichons**
**2 échalotes**
**1 gousse d'ail**

Écrasez le corned-beef en bouillie dans un grand bol. Ajoutez la mayonnaise, la sauce brune, le ketchup, les câpres, les cornichons coupés en petits morceaux, les échalotes et l'ail finement hachés. Mélangez et servez très frais.

**Touche personnelle :** présentez ce tartare à l'apéritif comme un dip (accompagné de pain, chips, tortillas) ou en entrée, démoulé sur une assiette, façon tartare de bistrot avec 1 œuf dessus (accompagné de frites et salade).

# Le corned-beef à la Guinness

On n'a vraiment pas l'habitude de cuisiner du corned-beef mais on aime vraiment le look de la boîte et cette recette (avec Guinness et feuilles de choux) est paraît-il un grand classique irlandais. Inauguré pour mettre à l'aise un convive pur Guinness souche, ce plat, et les quelques bières qui l'accompagnent inévitablement, nous ont offert des soirées bien dépaysantes, ambiance pub du Connemara.

**Pour 4 personnes :**
**1 kg de corned-beef soit 3 boîtes de 340 g**
**16 cl de Guinness (1/2 canette)**
**1/2 verre de sucre roux**

Écrasez le corned-beef en bouillie dans un plat à gratin, versez la Guinness et mélangez avec le sucre roux. Enfournez le plat 2 h à 140 °C (th. 4-5).

**Touche personnelle :** servez, à la mode irlandaise, avec des feuilles de choux, du riz et des tomates (les tomates entières vendues en boîte font très bien l'affaire).

CORNED-BEEF
DANS SA GELEE
DOLO
Ingrédients : Viande de bœuf 82%, joue de bœuf, cœur de bœuf, sel, épices et conservateur E250.
A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle

# Les saint-jacques au Ricard

Une recette très festive pour recevoir été comme hiver, la flambée au Ricard fait toujours son petit effet et le plat est tellement bon qu'on vous redemandera en toute simplicité du riz, du pain ou une petite cuillère pour ne pas en laisser une seule goutte. Pour le choix des saint-jacques, vous pouvez mélanger les genres (avec ou sans corail) et les origines (France, Chili ou autres) qui, à la louche, se cuisinent pareil. Notez qu'il vous en coûtera 7 € le paquet surgelé de 400 g d'origine Chili versus 19 € d'origine France et comptez 200 g par personne...

**Pour 4 personnes :**
**1 kg de saint-jacques**
**4 oignons**
**50 cl de crème fraîche épaisse (Isigny)**
**1/2 bouteille de Ricard**
**beurre**
**sel, poivre**

Faites revenir à la poêle dans du beurre les oignons émincés puis versez les saint-jacques. Réservez le jus (sinon impossible de dorer ni de flamber vos fruits de mer). Une fois que les saint-jacques sont « essorées » et bien dorées, flambez-les au Ricard puis rajoutez le jus et la crème fraîche. Salez, poivrez et servez bien chaud accompagné de riz.

# La martinière

La « martinière » (ou moules marinières au Martini) est un plat sucré-salé sur les bords puisqu'il met en scène 2 ingrédients aussi rouges que sirupeux : du Martini (1/4 de bouteille) et du ketchup (4 cuil. à soupe).

**Pour 4 personnes :**
**800 g de moules fraîches**
**4 échalotes**
**1 cuil. à soupe d'huile d'olive**
**25 cl de Martini (1/4 de bouteille)**
**4 cuil. à soupe de ketchup**
**assaisonnement : persil, coriandre, citron, sel, poivre**

Dans une grande casserole ou une cocotte, faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive à feu doux. Lorsqu'elles sont translucides, versez le ketchup, le Martini et assaisonnez à votre goût de persil, coriandre, jus de citron, sel et poivre. Portez à ébullition et incorporez les moules telles quelles (bien nettoyées). Remuez afin que tout soit parfumé au Martini-ketchup puis couvrez et laissez mariner 8 min à feu vif. Dès que les moules s'ouvrent : c'est prêt !

RICARD
PERITIF
45
ANISE
PASTIS
MARSEILLE
FRANCE

# Le poulet mayo jaune de tante Sue

Une variante élaborée (au pays de Galles) du poulet impérial au raisin (voir *Les Recettes inavouables* © 2006, p. 58), recette dont le seul ingrédient vraiment « inavouable » est la mayonnaise mais, plus on en met, meilleur c'est...

**Pour 4 personnes :**
**4 blancs de poulet**
**1 noix de beurre**
**1 cuil. à soupe de miel**
**1 cuil. à café de curry en poudre**
**3 cuil. à soupe de chutney (ou confiture d'oignons)**
**1 verre de vin blanc**
**2 à 3 cuil. à soupe de mayonnaise**
**1 cuil. de crème fraîche épaisse (10 cl)**
**en accompagnement : pain frais, salade, pommes de terre ou brocolis**

Dans une poêle, faites cuire les blancs de poulet dans la noix de beurre et laissez refroidir dans un plat.

Dans la même poêle, faites revenir à feu doux le miel et le curry puis ajoutez le chutney et le vin puis laissez mijoter 3 min.

Laissez refroidir avant d'ajouter la crème et la mayonnaise (la mayonnaise supporte mal la chaleur).

Versez cette sauce sur les blancs de poulet. Mettez le plat au réfrigérateur. Servez froid avec du bon pain, une salade, des pommes de terre ou des brocolis tièdes.

# Le lit superposé de Cécile

Autrement baptisée la recette « y'a rien à faire »... si ce n'est son lit. Car une fois ce lit superposé, vous pouvez effectivement sombrer dans les bras de Morphée pour 3 h de sieste. Choisissez une belle cocotte (avec couvercle) pour y coucher tous les ingrédients car ce plat se sert impérativement au saut du lit : à même la jolie cocotte.

**Pour 8 personnes :**
**1 épaule d'agneau (env. 1,9 kg) désossée et coupée en morceaux**
**3 citrons jaunes**
**250 g de raisins de Corinthe ou raisins blonds (1 sachet)**
**10 cl de cognac**
**250 g de pignons de pin (2 sachets)**
**2 verres d'eau (30 cl)**
**2 cuil. à soupe d'huile d'olive**
**gingembre en poudre**
**sel et poivre du moulin**

Versez l'huile et tapissez de morceaux d'agneau le fond de la cocotte.

Salez, poivrez et saupoudrez généreusement de gingembre en poudre.

Recouvrez complètement l'agneau par une couche de rondelles de citrons.

Recouvrez complètement les citrons par une couche de raisins de Corinthe gonflés au cognac (voir le conseil pour gonflage express des raisins ci-dessous).

Recouvrez complètement les raisins d'une couche de pignons.

Versez l'eau (doucement pour ne pas défaire les couches), couvrez et faites cuire 3 h à feu doux ou versez dans un plat à four avec couvercle et enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 3 h.

Une fois que la cuisson est lancée, vous n'avez plus rien à faire. Si la curiosité vous pousse à soulever le couvercle, vous constaterez simplement que ça sent très bon et que la couche supérieure des pignons brunit progressivement.

Servez quand vous voulez après 3 h de cuisson (passez sur feu doux si vos convives ne sont pas prêts), accompagné de couscous, boulgour ou autre semoule.

**Conseil pour gonflage des raisins au cognac :** versez les raisins dans un bol, immergez-les dans le cognac et laissez mariner 2 h ou passez 2 min au micro-ondes.

**Conseil (qui peut le plus peut le moins) :** le poids de la viande donne les quantités pour le reste, il faut compter 200 à 250 g par personne, une épaule d'agneau désossée pèse environ 1,9 kg (comptez une épaule pour 8 personnes).

# Les feuilletés en pleines formes

Une solution camouflage pour transformer un improbable plateau de portions de fromages en autant de feuilletés maison moelleux. Un plat ludique (on dirait un jouet Fisher Price) qui cache bien son jeu... La forme des fromages (carrée, ronde ou triangle) permettant quand même d'identifier le contenu des feuilletés (Boursin, roquefort, Vache qui rit).

**Pour 4 personnes (12 feuilletés) :**
**2 rouleaux de pâte feuilletée**
**4 portions (triangles) de Vache qui rit**
**4 portions (carrées) de Boursin**
**4 portions (rondes) de crème de roquefort Société**
**1 jaune d'œuf**

Emballez chaque portion de fromage avec de la pâte feuilletée. Scellez les jointures avec du jaune d'œuf. Enfournez les feuilletés 10 min à 190 °C (th. 6-7).

Servez à l'apéritif, en entrée ou en guise de plateau de fromages avec une salade.

# Le plateau de boulettes de fromages

Une solution de rattrapage pour donner une seconde vie à vos restes de fromages. Certains se mettent mieux en boules que d'autres qui vous resteront collés aux doigts (roquefort) ou qui ne savent que se mettre en cubes (mimolette). Parmi les fromages à pâte molle qui font de belles boulettes, notez en particulier tous les fromages de chèvre mais aussi les classiques : camembert, brie, reblochon, etc.

**Pour 4 personnes (env. 20 boulettes) :**
**240 g de restes de fromages à pâte molle ou de Kiri (comptez 10 g par boulette)**
**garnitures au choix : raisin frais sans pépins, raisins secs, noix, etc.**
**enrobages au choix : épices (poivre, paprika, curry), herbes (aneth, ciboulette) et graines (sésame, cumin)**

Placez le fromage 15 min au congélateur afin qu'il soit facile d'en faire des boulettes.

Formez des boulettes de restes de fromages (sans la peau) ou des billes de Kiri autour des garnitures choisies (noix, raisins).

Roulez les billes dans les enrobages de votre choix (épices, herbes, graines).

Servez à l'apéritif ou en guise de plateau de fromages avec du pain et une salade.

WELCOME TO LONDON
Liverpool Street
Aldgate
Tower Hill

# Le Royal Double Cheese

Préparez si possible ce Double Cheese pour 10 personnes avec, comme il se doit, deux camemberts et deux étages de pommes. Avant de passer le plat au four, plantez autour du fromage des morceaux de pomme coupés en forme de frites. Effet Big Miam garanti !

**Pour 5 personnes :**
**1 camembert de supermarché**
**1 pomme (ou 1 poire)**
**poivre du moulin**

Pelez la pomme. Ouvrez le camembert en deux (dans le sens équatorial). Posez la base dans un petit plat rond allant au four. Saupoudrez de poivre. Disposez sur le fromage des lamelles de pomme façon tarte. Refermez avec la seconde moitié du camembert et passez le fromage au four à 180 °C (th. 6) jusqu'à ce qu'il soit doré et fondant (15 min environ).

**Touche personnelle :** servez bien chaud avec de la baguette, une salade verte et, si vous avez le courage, un plat de vraies frites de pommes (pommes coupées en forme de frites et passées à la poêle ou dans un bain d'huile).

**Variante :** versez 1 cuil. à soupe de calvados sur le camembert avant d'enfourner. Cette recette est délicieuse avec un livarot et des lamelles de poire ou un vacherin troué d'1 cuil. à soupe de vin blanc (façon mini-fondue savoyarde).

# Le camembert au pastis

Une variante au coin du feu pour ce grand classique des menus camping : enveloppez la boîte de camembert au pastis de papier d'aluminium, posez-la dans les braises et surveillez de près pour éviter que votre plat ne se transforme en fondue de bûches au fromage.

**Pour 4 personnes :**
**1 camembert de supermarché**
**1 petit verre de pastis**

Ouvrez le couvercle et le dessus de l'emballage du camembert (sans le sortir de sa boîte). Piquez le camembert avec une fourchette, versez le pastis et refermez le tout (emballage et couvercle). Passez la boîte de camembert au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 min environ. Servez chaud, à la cuillère.

LEPETIT
PUIS

## LES GÂTEAUX ET PÂTISSERIES


® Le mille-pattes au chocolat 76
® Le cheesecake inratable 78
® Le blog à la Vache qui rit ® Le sandwich au Lion 80
® Les Samossas ont marché sur la lune 82
® Les Martiens contre-attaquent 82
® La bouse de Crispies ® Le cake de Flakes 84
® Le gâteau rose de Reims ® Le mascarpink 86
® Le thérinamisu à la Danette 88


## LES TARTES


® La tarte au fromage blanc exotique ® Le pain de poire d'épice 90
® La tarte au citron chameringuée ® La tarte aux poires Vahiné 92
® *La tarte au sirose* ® *La tarte au sucre* 94
® La tarte à l'Ovomaltine ® La tarte au chocolat au lait (concentré) 96
® La *linzertart* de tante Nicole 98


## LES CRÈMES ET MOUSSES


® La crème au Carambar d'Azur et Asmar 100
® Les carambourts de Constance 102
® La mousse Tagada de Charlotte ® La mousse au citron d'Isabel 104


## LES GLACES ET DESSERTS GLACÉS


® *Le guacamolait* 106
® *Le banana Sprits de Jeannine* 108
® Le Kinder givré 110
® *Les profiterock'n roll* ® *La terrine de glaces aux cookies* 112
® Le granité Nescafé Galak ® La limousine limo-vanille 114
® Le Gervais gélo ® La glace au yaourt 116
® La glace Bonne Maman ® La cheeseglace 118


## LES FRUITS


® La bonne femme au bon bec ® La bourse ou la vie 120
® Les pamplemousses au coulis Tagada 122
® Les quenelles de bananes 122
® Le sabayon à la Vache qui rit 124
® La charlotte Gervita d'Anne-Marie 126
® La charlotte Malakoff de Catherine 126

# INAVOUABLES AU GOÛT SUCRÉ

# Le mille-pattes au chocolat

Ingrédients : « semoule de blé dur de qualité supérieure aux œufs frais ». On ne le lit même plus sur l'étiquette mais c'est pourtant ce qu'affichent les paquets de pâtes à l'unisson. Et là, c'est la révélation : et s'il ne leur manquait finalement que du chocolat et un petit peu de beurre pour passer dans le registre pâtisserie ? Les essais vont au-delà de nos espérances et révèlent qu'il faut utiliser des *penne* pour obtenir les meilleurs résultats (avec des coquillettes ou des spaghettis, le gâteau se tient moins bien). Un goût proche de celui de la crêpe au chocolat froide. Un look de terrine chic avec des tranches qui font apparaître des sections de pâtes blanches sur fond marron chocolat. Un *best of* du recyclage express d'un bol de pâtes puisqu'il vous suffit simplement de les mélanger avec leur poids de chocolat fondu et de passer le tout au réfrigérateur jusqu'à sédimentation du mille-pattes.

**Pour 4 personnes :**
**200 g de *penne* ou autres pâtes en forme de tube (pas obligatoirement aux œufs frais)**
**200 g de chocolat noir (1 plaque Nestlé)**
**1 noix de beurre**
**1 pincée de sel, pour la cuisson des pâtes**

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Faites fondre le chocolat avec le beurre (dans une casserole à feu doux ou dans un bol au micro-ondes sur faible puissance). Mélangez le tout afin que les pâtes soient bien enrobées et remplies de chocolat. Versez dans un Tupperware et laissez prendre 4 h au réfrigérateur (ou 1 h au congélateur). Démoulez, découpez en tranches avec un couteau bien aiguisé et servez.

**Variantes pour la garniture :** ajoutez à la préparation 1 cuil. à soupe de noisettes ou d'amandes en poudre ou 1 cuil. à café de Nescafé en poudre. Avant de mettre au frais, vous pouvez aussi couvrir la préparation d'une couche de chocolat blanc ou noir fondu (cette couche deviendra la base du mille-pattes démoulé).

**Variantes pour le glaçage :** démoulez en passant le Tuperware sous l'eau chaude et profitez que tous les bords du gâteau soient encore fondus et collants en surface pour saupoudrer votre mille-pattes de poudre de noisettes, d'amandes ou de noix de coco, servez aussitôt. Vous pouvez aussi glacer le gâteau démoulé de chocolat fondu ou de Nutella et garder au frais jusqu'au moment de servir.

# Le cheesecake inratable

On est pas des flèches cuistots, mais comment voulez-vous que ça tienne avec le jus de 6 citrons pressés ? C'est le cheesecake voué à l'échec. Soit ça passe dans la catégorie « acid crème liquide », soit ça se recycle *in extremis* en glace (voir p. 118), soit on efface tout et on recommence... Avec des yaourts au citron et du sirop pour le goût, avec du Carré Frais Gervais ou du St Môret pour la tenue de route. Quelques tuyaux au choix concernant l'émiettage des biscuits très solides que sont les spéculos : fracassez le paquet sur un coin de table avant de l'ouvrir ; hachez les biscuits sur une planche au couteau ; écrasez-les au rouleau à pâtisserie ; passez-les au mixeur ; ou utilisez la technique brevetée du marteau-piqueur (voir ci-dessous).

**Pour 6 personnes**
**170 g de spéculos**
**50 g de beurre**
**150 g de fromage frais salé (St Môret et/ou Carré Frais Gervais)**
**250 g de yaourt au citron (soit 2 pots en verre La Laitière de Nestlé)**
**20 cl. de sirop de citron vert (soit 2 pots en verre la Laitière)**
**2 œufs**

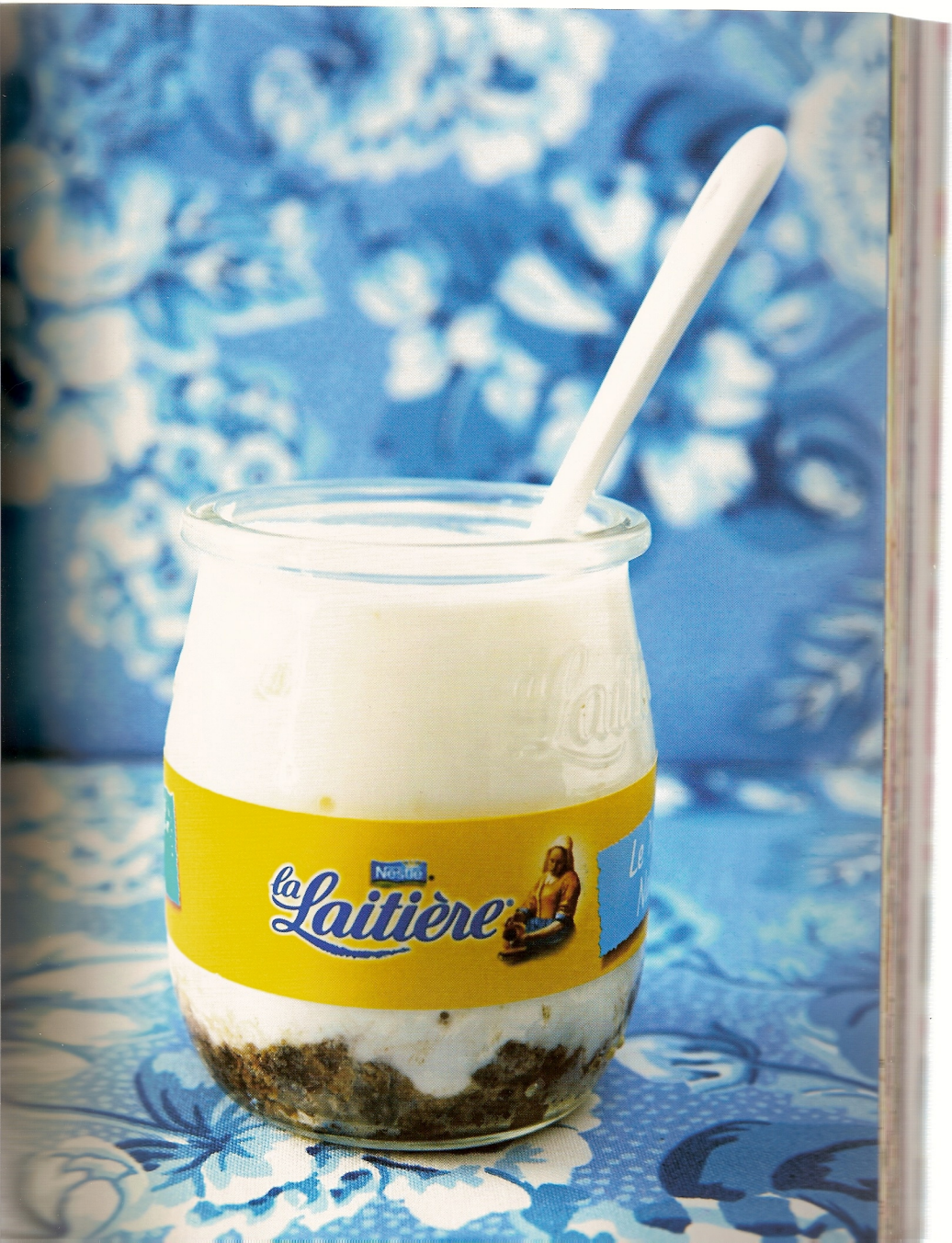
Émiettez les spéculos. Mélangez les biscuits émiettés avec le beurre fondu et couvrez le fond du plat avec cette base bien compactée. Réservez au réfrigérateur.

Mélangez de façon bien homogène les fromages frais avec les yaourts, le sirop et les œufs puis versez dans le plat. Passez ou four à 200° C(th.6-7) 25 min et gardez au frais (pendant 4 heures au moins) jusqu'au moment de servir.

**Touche personnelle :** avant de servir, parsemez sur le cheesecake avec le zeste d'un citron (vert ou jaune).

**Variante :** vous pouvez remplacer le Carré Frais Gervais par du St Môret et 1 petit-suisse ou associer les deux marques ou glisser un *outsider* du genre Vache qui rit.

**Technique brevetée du marteau-piqueur :** frappez le paquet fermé contre une table, versez les morceaux dans un verre haut (type verre doseur), enfoncez une grande cuillère dans le verre pour écraser les biscuits jusqu'à ce qu'ils soient réduits en miettes fines. La technique est brevetée par la faculté de yogalogie. C'est comme glisser ses pieds dans un sable de plus en plus fin, c'est fou comme ça détend...


Nestlé
la Laitière

# Le blog à la Vache qui rit

Cette recette nous a été transmise par une amie blogeuse qui l'a elle-même trouvée sur un blog par l'intermédiaire d'un autre blog. À ce qu'on raconte, c'est un gâteau que les moines espagnols faisaient il y a bien longtemps, si longtemps même que la version à la Vache qui rit (née en France dans le Jura fin 1918) doit en être une adaptation moderne. On le prépare façon «gâteau au yaourt (périmé)» (voir *Les Recettes inavouables* © 2006, p. 120) en utilisant les pots pour les dosages.

**Pour 4 personnes :**
**3 portions de Vache qui rit**
**2 yaourts nature (gardez les pots pour les dosages)**
**2 pots de sucre**
**2 pots de farine**
**1 sachet de levure**
**75 g de beurre mou**
**3 œufs**
**2 pots de lait**

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).

Écrasez la Vache qui rit et mélangez avec les yaourts, le sucre, la farine, la levure, le beurre et les œufs. Remuez bien et ajoutez le lait.

Versez la préparation dans un moule (à tarte ou à gâteau) beurré ou tapissé de papier sulfurisé et enfournez pendant 1 h.

# Le sandwich au Lion

Attention, dangereusement bon ! Toutes les barres au chocolat agrémentées de noix, noisettes, caramel ou cacahuètes feront l'affaire (Lion, Nuts, Snickers, Mars, etc.).

**Pour 1 sandwich :**
**1 barre chocolatée**
**2 tranches de pain de mie**
**1 grosse noix de beurre**

Coupez au couteau la barre chocolatée en lamelles. Beurrez les tranches de pain de mie. Posez 1 tranche dans la poêle (face beurrée dessous), répartissez les morceaux de barre chocolatée et couvrez avec la seconde tranche de pain de mie (face beurrée dessus). Faites cuire à la poêle *recto verso* jusqu'à ce que le pain soit bien doré et le sandwich bien scellé par le caramel et le chocolat fondu.

# Les Samossas ont marché sur la lune

Jusqu'où iront-ils ? Habituellement farcis de viande relevée d'épices, ces petits beignets de brick sont d'origine indienne. La farce au croissant de lune leur donne ici des saveurs de cornes de gazelle marocaines. Le Nutella les ramène en Bretagne, avec un goût de crêpe fine au chocolat...

**1 paquet de biscuits « croissants de lune » aux noisettes (Bahlsen)**
**1 pot de Nutella**
**5 feuilles de brick**

Émiettez les biscuits dans un bol. Mélangez avec le Nutella. Garnissez et pliez les feuilles de brick. Faites cuire à la poêle ou enfournez 20 min à 150 °C (th. 5).

**Pour réaliser le parfait triangle :** pour des triangles double épaisseur grand format, coupez la feuille de brick en deux et pliez chaque moitié en une large bande. Posez 1 cuil. à soupe de garniture à une extrémité, rabattez en forme de triangle plusieurs fois jusqu'au bout de la bande. Scellez au jaune d'œuf ou avec un mélange d'eau et de farine. Pour des triangles simple épaisseur petit format, découpez des bandes de 4 cm de large dans la feuille et roulez vos samossas de la même façon. Si le pliage en triangle vous intimide, vous pouvez rouler et plier vos samossas en rectangles (façon crêpe au jambon-fromage congelée).

**Variante :** remplacez les biscuits par des noisettes, amandes et pistaches hachées.

# Les Martiens contre-attaquent

La vengeance est un plat qui se mange froid mais le Martien est un muffin qui se déguste tiède. Attention à la formation de grumeaux à la surface de la planète Mars au moment où vous ajoutez la farine.

**Pour 6 moules à muffins :**
**35 g beurre**
**45 g de sucre cassonade**
**1 œuf**
**90 g de farine**
**1/2 cuil. à café de levure**
**6 mini-Mars**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez le beurre fondu avec le sucre. Ajoutez l'œuf, la farine et la levure. Mélangez bien (attention grumeaux !).

Dans chaque moule à muffin, versez un fond de pâte, posez 1 mini-Mars et recouvrez de pâte. Enfournez 20 min.

Kunowsky
Reinhold
Lansberg
LUNA 5
APOLLO 12
SURVEYOR 3
APOLLO 14
Fra Mauro
OURAL MONTES
RIPHAEUS
Euclides
Wichmann
Bonpland
Hansteen
Letronne
RANGER 7
Billy
Herigonius
Fontana
Rupus
GASSENDI
Agatharchides
De Vico
Hippalus
Kelvin
Mercator
Henry
Vitello
Lepaute
Hainzel
Clausius

# Le *crunch* de Crispies

Au début, on n'y croit pas trop... Ce n'est qu'après la fonte complète des caramels et des Chamallows qu'on commence à voir le bout du tunnel. Et puis, c'est à nouveau le trou noir quand on verse les Rice Crispies dans la casserole, tout colle comme du chewing-gum mais, à ce stade, on ne peut plus faire marche arrière alors on déleste le tout sur du papier sulfurisé, on raplatit comme on nous a dit et on déballe quand même quelques heures plus tard pour se trouver devant une irrésistible galette de chocolat croustillante au style *country* biologique finalement très engageant.

**Pour 8 personnes :**
**25 Chamallows**
**125 g de beurre**
**25 caramels**
**1/2 paquet de Rice Crispies de Kellogg's**

Faites fondre les Chamallows avec le beurre et les caramels dans une casserole jusqu'à ce que le mélange devienne homogène (comptez 5 min). Hors du feu, versez les Rice Crispies et mélangez pour obtenir une grosse pâte épaisse. Étalez une feuille de papier sulfurisé d'environ 1 m de long. Versez le mélange au centre et refermez le papier sur le *crunch* pour pouvoir l'aplatir avec les paumes de mains en forme de galette. Laissez refroidir et servez en parts comme un gâteau au chocolat croustillant.

# Le cake de Flakes

L'association céréales et chocolat connaît trois façonnages possibles : la bouse aléatoire (ci-dessus), le cake moulé et les petits croquants (ci-dessous).

***Pour 4 personnes :***
**350 g de chocolat noir (Nestlé Dessert)**
***20 g de beurre***
**200 g de Kellogg's Corn Flakes**

Faites fondre le chocolat avec le beurre. Mélangez les céréales et le chocolat fondu dans un grand saladier. Tapissez un moule à gâteau de film alimentaire. Versez la préparation dans le moule en tassant pour que le mélange occupe bien tout le moule. Laissez prendre au moins 2 h au réfrigérateur. Démoulez juste avant de servir.

**Variante :** pour réaliser des petits croquants ou bouchées individuelles, posez des boulettes de Kellogg's Corn Flakes au chocolat sur une assiette plate et gardez au réfrigérateur. Servez ces croquants au chocolat dans un grand saladier.

Kellogg's
CORN FLAKES
Recette Originale depuis 1906

# Le gâteau rose de Reims

À déguster avec modération et interdit aux moins de 15 ans. Sucré et très parfumé au rhum, ce gâteau rose magenta est à servir en petits cubes pour un café dessert. On prendra évidemment dix cubes chacun mais ça passera évidemment mieux qu'une grosse part par personne.

**Pour 6 personnes :**
**200 g de biscuits roses de Reims**
**10 cl de rhum**
**5 cl de jus d'orange**
**100 g de sucre (ou sucre glace)**
**100 g de beurre**
**garniture : crème fraîche épaisse (Isigny), crème anglaise ou Danette à la vanille et fruits rouges (fraises, framboises...)**

Mixez les biscuits en poudre fine. Mélangez avec le rhum, le jus d'orange, le sucre et le beurre fondu. Versez la préparation dans un plat facile à démouler (type Tupperware). Laissez 3 h au réfrigérateur. Démoulez et servez en petites parts avec de la crème et des fruits rouges.

**Touche personnelle :** ce gâteau est une très jolie base toute rose pour des desserts distingués servis en petites portions ou à l'heure du thé. Façon tarte, on le déguise très facilement dans les tons roses avec une couche de crème fraîche épaisse recouverte de framboises ou de lamelles de fraises. Façon mignardises, on le découpe en gros dés ou petits carrés pour le servir avec le café. Façon loukoum ou truffes roses, on le roule dans du sucre glace.

# Le mascarpink

Quand tu me prends dans tes bras, je vois un mascarpink... et ça m'fait quelque chose (qui ressemble à un crémeux frozen yaourt à la fraise).

**Pour 8 personnes :**
**250 g de fraises bien mûres ou de mélange de fruits rouges surgelé (Picard)**
**250 g de mascarpone**
**500 g de fromage blanc 40 %**
**150 g de sucre glace**

Écrasez les fraises en purée ou passez-les au mixeur. Mélangez avec le mascarpone, le fromage blanc et le sucre. Versez le mélange dans un moule tapissé de film alimentaire. Gardez 3 h au réfrigérateur. Démoulez et servez aussitôt.

**Touche personnelle :** servez avec un coulis de fruits rouges (ou de la gelée de groseille passée au micro-ondes).

# Le thérinamisu à la Danette

Il paraît que ce principe de montage par strates de biscuits trempés et de garniture (chocolat, crème, etc.) est un grand classique des desserts faits maison au Portugal. Une amie (portugaise d'origine) d'une de nos amies (portugaise d'origine) a eu cette idée de génie pour fêter ses 40 ans... Elle a invité chez elle la foule en délire de tous ses amis (ça, c'est pas forcément une idée de génie, mais revenons à nos biscuits...). Pour trois francs six sous, elle leur a préparé elle-même un giga méga gâteau d'anniversaire au chocolat avec 40 bougies comme il se doit. Souvenir génial impérissable... Il s'agissait de l'« Opéra de Lucie façon Cécile » (voir *Les Recettes inavouables* © 2006, p. 80). Le thérinamisu est une variante humide de l'Opéra qui se prépare de préférence en terrine et donc ne supporte pas les trop grands formats mais si vous dénichez un grand plat rectangulaire à bords hauts, il se fera lui aussi le plaisir de porter toutes les bougies de votre prochain anniversaire.

**4 pots de Danette vanille**
**1 paquet de biscuits « Thé » (Lu)**
**du café (ou du rhum)**
**du chocolat amer en poudre (Van Houten)**

Nappez le fond d'une terrine rectangulaire (ou d'un plat à gratin à bords hauts) d'une première couche de biscuits préalablement trempés un à un dans le café. Étalez une première couche de Danette et recouvrez de biscuits trempés au café. Alternez les couches de biscuits trempés et de Danette jusqu'à épuisement des ingrédients. Laissez au frais jusqu'au moment de servir. Présentez façon tiramisu en saupoudrant de chocolat amer.

**Variante :** l'Opéra de Lucie façon Cécile...

Danette

# La tarte au fromage blanc exotique

Un exotisme sucré-salé, blanc-brun, tendre et croquant, rhum et raisins...

**Pour une tarte (6 à 8 parts) :**
**1 rouleau de pâte (Herta)**
**200 g de fromage blanc**
**75 g de crème fraîche**
**2 œufs**
**2 cuil. à soupe de Maïzena**
**1/2 verre de lait**
**40 g (2 cuil. à soupe) de sucre en poudre**
**60 g (3 cuil. à soupe) de mélange exotique pour apéritif (bananes, noix de coco, raisins et fruits secs)**
**10 cl de rhum**

Enfournez la pâte à blanc, piquée à la fourchette, dans un plat à tarte à 200 °C (th. 6-7) 10 min environ.

Versez le rhum sur le mélange exotique dans un bol et passez 3 min au micro-ondes.

Mélangez le fromage blanc, la crème, les œufs entiers, le sucre et le mélange exotique (égoutté du rhum non absorbé). Délayez la Maïzena dans le lait et ajoutez au mélange.

Retirez la tarte mi-cuite du four et versez la préparation au fromage blanc. Réenfournez 30 min. Laissez tiédir et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

**Variantes :** vous pouvez remplacer le mélange exotique par des raisins secs. Pour les enfants, vous pouvez faire la tarte sans trempette dans le rhum et aromatiser le fromage blanc avec de la vanille, de la cannelle, du zeste de citron ou d'orange.

# Le pain de poire d'épice

Le beurre caramélise le pain d'épice dessous, la poire le parfume dessus. Qu'est ce que vous voulez qu'on y fasse ? Évidemment, c'est excellent !

**Pour 4 personnes :**
**4 tranches de pain d'épice**
**4 noix de beurre salé**
**2 poires (ou 4 demi-poires en boîte)**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez généreusement les tranches de pain d'épice. Posez-les sur la plaque du four (face beurrée sur la plaque). Disposez des tranches de poires sur les pains d'épice façon tarte aux poires. Enfournez 15 min.

**Touche personnelle :** saupoudrez de cannelle.

# La tarte au citron chameringuée

Le label « chameringué » n'est pas là que pour faire jaser. Les Chamallows donnent du volume moelleux à la tarte au citron qui n'a rien de tout ça.

**Pour 4 tartelettes :**
**250 g de pâte sablée**
**4 citrons**
**200 g de beurre**
**240 g de sucre en poudre**
**8 œufs (pour 4 œufs et 4 jaunes)**
**20 Chamallows**

Étalez la pâte dans un moule, piquez-la à la fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 20 min environ à 200 °C (th. 6-7). Mélangez le jus des citrons, le beurre, le sucre, les œufs et les jaunes dans une casserole. Faites chauffer 10 min à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe puis portez à ébullition, versez dans un plat froid et mettez au réfrigérateur.

Sortez la pâte du four et laissez refroidir. Étalez la crème au citron (refroidie) sur le fond de tarte (refroidi). Recouvrez la tarte de Chamallows coupés en deux et passez 3 min au gril. Sortez quand les Chamallows sont fondants et dorés. Servez immédiatement.

# La tarte aux poires Vahiné

Un sachet de préparation Vahiné et quelques minutes de préparation...

**Pour une tarte (6 à 8 parts) :**
**1 rouleau de pâte sablée (Herta)**
**1 sachet de préparation pour crème amandine (Vahiné)**
**1 œuf**
**15 cl de lait**
**2 boîtes de poires au sirop (ou 4 poires conférence)**

Posez la pâte sablée sur le moule à tarte (avec son papier sulfurisé, pour faciliter le démoulage) et réservez au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180 °C (th.6).

Dans un saladier, mélangez le contenu du sachet de préparation pour crème amandine, l'œuf et le lait. Disposez les quartiers de poires égouttés sur le fond de tarte. Versez la crème d'amande. Faites cuire 30 à 35 min au four. Dégustez tiède ou froid.

**Touche personnelle :** renforcez l'arôme avec 1 cuil. à café d'essence d'amande amère, parsemez d'amandes effilées avant de passer au four, nappez la tarte d'un peu de confiture d'abricots en fin de cuisson...

LEMONSOL

# La tarte au sirose

Il s'agit bien moins d'une tarte que d'un gâteau au Kiri, flan à la fraise ou cheesecake au sirop. Une seule chose est claire : c'est si rose et si bon avec une *cup of tea* qu'on en oublie que c'est si plein de Kiri...

**Pour une tarte (6 personnes) :**
**80 g de spéculos**
**25 g de beurre mou**
**240 g de Kiri**
**1 œuf**
**10 cl de sirop de fraise**

Émiettez les spéculos (au mixeur, avec un rouleau à pâtisserie ou en utilisant la technique du marteau-piqueur, voir page 78). Compactez les miettes de spéculos avec le beurre au fond d'un plat (tassez avec le dos d'une cuillère à soupe). Mélangez le Kiri, l'œuf et le sirop. Recouvrez la pâte de ce mélange et faites cuire 45 min au four à 180 °C (th. 6).

**Touche personnelle :** garnissez la tarte de lamelles de fraises fraîches et versez un filet de sirop de fraise avant de servir.

**Variante :** avec du sirop de framboise ou de grenadine.

# La tarte au sucre

Il existe autant de recettes de tartes au sucre qu'il y a de grains de sable dans un seau de plage. Et finalement, elles ne sont pas si simples que ça. Car, comme son nom ne l'indique pas, la tarte au sucre n'est pas une tarte mais une sorte de galette qu'on s'efforce de faire gonfler à coups de chiffon humide, de temps de repos et de subtils réglages de cuisson. La version la plus courte qui soit consiste à ne reprendre que la garniture sur fond de pâte feuilletée. C'est peut-être une hérésie pour les *aficionados* mais, au moins, ça porte bien son nom et c'est très bon alors on va pas chipoter.

**Pour une tarte (6-8 personnes) :**
**1 pâte à tarte feuilletée (Herta)**
**6 cuil. à soupe de sucre cassonade**
**3 œufs**
**3 cuil. à soupe de crème fraîche**
**1 grosse noix de beurre demi-sel**

Étalez la pâte dans un moule, recouvrez-la de sucre (2 cuil.) et enfournez 15 min à 150 °C (th. 5). Battez les œufs et la crème en omelette avec du sucre (2 cuil.), versez sur la tarte et enfournez 30 min à 210 °C (th. 7). En fin de cuisson, couvrez de petits morceaux de beurre, saupoudrez une dernière fois de sucre (2 cuil.) et laissez dorer 10 min. Servez tiède.

# La tarte à l'Ovomaltine

La tarte à l'Ovomaltine ici présente essuiera en tout 30 min de cuisson mais il faut vous avouer qu'il y a pire que ça... Notre respect pour le goût et la texture de l'Ovomaltine nous a poussés au crime de la variante qui consiste à la manger toute crue. On a failli ne pas vous en parler...

**Pour une tarte (6 personnes) :**
**1 rouleau de pâte brisée**
**200 g de chocolat en poudre (Ovomaltine)**
**20 cl de crème liquide**
**1 œuf**

Étalez la pâte dans un plat à tarte, piquez-la à la fourchette et faites-la cuire à blanc 10 min à 200 °C (th. 6-7). Sortez le plat du four et laissez refroidir. Mélangez la crème et l'Ovomaltine dans une casserole et faites cuire 5 min. Laissez refroidir et ajoutez l'œuf. Versez le mélange sur la pâte à tarte et repassez 15 min au four.

**Variante :** pour la version sans cuisson, seule la pâte passe au four pour être cuite à blanc. Une fois refroidie, elle est recouverte de crème fraîche (épaisse) et saupoudrée d'une couche (épaisse) d'Ovomaltine.

# La tarte au chocolat au lait (concentré)

Du haut de ses trois ingrédients seulement, cette tarte se suffit délicieusement à elle-même mais on a toujours envie d'en rajouter. Résultat, le plus souvent, elle nous sert dignement de toile de fond pour la réalisation d'une quantité de tartes : chocolat-pistaches, poires-chocolat, chocolat-bananes...

**Pour une tarte (6 à 8 parts) :**
**1 pâte brisée (Herta)**
**125 g de chocolat noir (Nestlé)**
**100 ml de lait concentré non sucré (Nestlé)**

Étalez la pâte dans un plat à tarte, piquez-la à la fourchette et faites-la cuire à blanc 20 min à 200 °C (th. 6-7). Faites fondre le chocolat dans le lait concentré, versez sur le fond de tarte et placez 1 h 30 au réfrigérateur.

**Variantes :** saupoudrez la tarte de pistaches, amandes, noix, noisettes, etc. Recouvrez la tarte au chocolat de quartiers de poire ou de rondelles de banane. Pour une tarte plus élaborée au chocolat et bananes grillées : coupez 2 bananes en rondelles, posez-les sur du papier sulfurisé, saupoudrez d'1 cuil. à soupe de sucre roux, rabattez le papier dessus, passez-les 10 min sur la plaque du four en position gril et décorez la tarte de rondelles de bananes grillées.

VITAMINES
MINÉRAUX
MINERALEN
Ovomaltine

# La *linzertart* de tante Nicole

Les visites de tante Nicole étaient de vrais garde-manger ambulants. Les valises pleines à craquer, elle nous rapportait chaque fois de son Alsace gourmande des confitures de framboises, des gelées de coing et cette fameuse *linzertart* qu'on ne trouvait soi-disant que là-bas, dans la bonne pâtisserie de Niederbronn-les-Bains... Le temps des cerises est passé et tante Nicole nous a quittés mais dans le coin cuisine de notre appartement, nous avons décidé qu'il en serait autrement. Non, nous n'irons certainement pas dans la bonne pâtisserie de Niederbronn-les-Bains pour y chercher la *linzertart* qui sera de toute façon moins bonne que celle de tante Nicole. Petit exercice de madeleine proustienne et nous y sommes... La pâte était épaisse ? Qu'à cela ne tienne, on en mettra deux ! Ça collait aux dents ? On mettra du sucre entre les couches. Les framboises étaient croquantes ? On prendra de la confiture à gros grains. Et voilà le travail : en version inavouable, c'est peut-être pas tout à fait pareil, mais dans l'esprit, tout y est.

**Pour une tarte (6 à 8 parts) :**
**2 rouleaux de pâte brisée (Herta)**
**1 cuil. à soupe de cannelle en poudre**
**1 cuil. à soupe de sucre roux ou cassonade**
**1 pot de confiture de framboises (avec gros grains)**

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

Déroulez une première pâte dans un petit moule à tarte. Saupoudrez de cannelle et de sucre.

Posez la seconde pâte dessus et recouvrez-la de confiture de framboise. Élaguez la pâte qui dépasse tout autour du moule et récupérez les chutes pour former une dizaine de lamelles et quadriller le dessus de la tarte.

Repliez la pâte en gros bourrelet tout autour de la tarte et enfournez 30 min.

**Touche personnelle :** le quadrillage de la tarte est une vraie plateforme d'expression où vous pouvez dessiner tout ce que vous voulez.

# La crème au Carambar d'Azur et Asmar

Une crème « Azur » au chocolat blanc avec un cœur « Asmar » de Carambar fondant... Transmise par notre nièce Astrid, ce dessert, mis au point par une de ses amies, a paraît-il remporté le tiercé gagnant (fée des Djinns, fée des Elfes et princesse Chamsous-Sabah) d'un concours de recettes même-pas-inavouables... c'est dire comme elle excelle dans la catégorie !

**Pour 4 ramequins :**

**15 cl de lait**

**20 cl de crème fraîche liquide (dont 5 cl pour faire fondre les carambars)**

**2 jaunes d'œufs**

**40 g de sucre semoule**

**100 g de chocolat blanc Nestlé à cuire**

**1 feuille de gélatine alimentaire**

**5 Carambar**

Dans une casserole, faites bouillir le lait et 15 cl de crème.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez ce mélange dans la casserole de lait et faites cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc cassé en petits morceaux et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Trempez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Ajoutez la feuille de gélatine essorée, mélangez et versez la crème dans les ramequins.

Faites fondre les Carambar dans une casserole avec un peu d'eau et 5 cl de crème liquide.

Versez une lampée de ce caramel au Carambar au milieu de chaque crème au chocolat blanc.

Laissez prendre 2 h au frais.

# Les carambourts de Constance

Pour bien faire, il vous faut une yaourtière... Mais pour faire quand même, c'est pas la peine, les ferments d'un seul yaourt nature suffiront à engendrer une dizaine de carambourts. Sans l'engin, ils seront un juste peu plus liquides qu'un yaourt fermier mais vous n'aurez qu'à dire à vos amis que le carambourt, c'est liquide, un point c'est tout et il n'y aura personne pour vous contredire. Cette recette nous a été dictée à la virgule près par Constance qui en prépare soi-disant pour son fils Ulysse mais, vu les quantités et les touches personnelles soigneusement élaborées, on la soupçonne d'en manger neuf à chaque fois qu'il en prend un.

**Pour 10 verrines :**

**24 Carambar au caramel (des vrais en jaune et rouge)**

**1,2 litre de lait frais**

**1 cuil. à café de café (bien serré non sucré)**

**1 cuil. à café de poudre d'amandes**

**1 cuil. à soupe de sucre roux (ou de sucre candy en morceaux)**

**60 g de lait en poudre demi-écrémé**

***1 yaourt entier nature***

***1 yaourtière à 10 places (facultatif)***

Dans une casserole, faites fondre les carambars dans le lait, puis ajoutez le café et les amandes puis laissez réduire pendant 20 min à feu doux. Hors du feu, ajoutez le sucre, le lait en poudre et le yaourt. Fouettez pendant 5 min pour que le mélange devienne bien lisse. Remplissez 10 verrines bien propres, réservez au frais et voilà !

**Touche personnelle :** dans un petit fond d'eau bouillante, laissez infuser 10 feuilles de coriandre (ou de basilic frais) finement hachées dans une boule de thé et versez cette eau dans le mélange avant de fouetter. Juste avant de servir, ajoutez des toutes fines lamelles de peau de citron sur les yaourts, c'est très chic et ça relève le goût.

BLADUCE
TOBOANTE !
BLADUCE
TOBOANTE !

# La mousse Tagada de Charlotte

Sans aucun doute la mousse rose la plus simple, la plus régressive et la plus connue du monde. Célèbre invertébrée de la famille des guimauves séchées Haribo, la Tagada confère à la mousse son parfum de fraise, son sucre acidulé, son moelleux élastique si bien qu'il n'est absolument pas nécessaire de rajouter quoi que ce soit à la crème pour la parfumer. Et absolument pas possible de rater ça !

**Pour 4 ramequins ou 4 verrines :**
**15 fraises Tagada**
**20 cl de crème épaisse**

Faites fondre les fraises dans la crème et passez le mélange 1 h au frais. Avant de servir, fouettez la crème (au batteur ou à la main) et versez dans 4 moules.

**Touche personnelle :** décorez chaque mousse d'une fraise (vraie et surtout pas Tagada).

# La mousse au citron d'Isabel

Si la mousse Tagada a choisi son camp avec son ingrédient « rien que pour les enfants », on peut réserver cette mousse au citron aux plus grands. Un dessert très chic pour terminer un dîner en fraîcheur. « Comme c'est léger... » vous diront vos convives auxquels vous répondrez qu'il y a effectivement le jus de 5 citrons verts, avant de changer de sujet.

**Pour 4 personnes :**
**1 boîte de lait concentré sucré (Nestlé)**
**5 citrons verts (pour le jus et le zeste)**
**50 cl de crème fraîche ou fleurette (pour chantilly)**

Mélangez le lait concentré et le jus de citron. Ajoutez délicatement la crème battue en mousse. Passez au réfrigérateur (au moins 1 h) jusqu'au moment de servir.

**Touche personnelle :** juste avant de servir, saupoudrez la mousse de quelques zestes de citron vert.

# Le guacamolait

C'est un peu Casimir et Franklin qui font la cuisine... L'idée de départ était de vous proposer un « guaca-mole » à base d'avocats et de chocolat. On connaît, on connaît pas, on aime ou on aime pas mais le « mole » (épaisse purée au cacao qui accompagne les plats de viande au Mexique) nous donnait l'envie de faire une sorte de purée cacaotique. Quelques semaines plus tard, une quantité phénoménale d'*experiments* de Steven squattaient le congélateur, il était prêt à abandonner lorsque l'idée d'un milk-shake lui tomba dessus. Notre improbable « guaca-mole » se transformait en succulent « guacam-au-lait » dont voilà le résultat... Plat éphémère à consommer imédiatement, sinon les avocats et les bananes noircissent, la glace perd sa fraîcheur et c'est tout foutu.

**Pour 4 personnes :**

**2 avocats bien mûrs (ne pas utiliser du guacamole de supermarché...)**

**2 bananes bien mûres**

**1 cône ou 4 mini-cônes de glace vanille (type cornetto ou cône Picard)**

Mixez les avocats, les bananes et le cône de glace cornet compris (ôtez juste le papier). Servez bien frais sans attendre.

Cornetto
Miniature

# *Le banana Sprits de Jeannine*

Tant que ma chère grand-mère sera là pour veiller au grain, il y a au moins deux choses dont on ne risque pas de manquer dans la vie : des biscuits Sprits et du miel de Noirmoutier. Elle nous en glisse un paquet et un pot dans le sac à chaque fois qu'on se voit ce qui nous met finalement toute l'année à capacité limite d'absorbtion... Ces coupes de « banana Sprits » se préparent officiellement avec du lait concentré sucré. Mais pour régler nos problématiques de stock (et parce que ça fait moins peur à nos amis de consommer du miel que du lait concentré sucré) on remplace souvent le lait sucré par du lait non sucré auquel on ajoute notre touche personnelle de miel.

**Pour 6 personnes :**
**1 boîte (395 g) de lait concentré sucré (Nestlé)**
**12 biscuits sablés au beurre (Sprits)**
**5 bananes**
**1 litre de glace à la vanille**
**1 bombe de chantilly (pour la décoration)**

Faites chauffer le lait concentré à la casserole jusqu'à ce qu'il roussisse légèrement.

Écrasez les biscuits en miettes fines.

Disposez deux ou trois boules de glace à la vanille dans chaque coupe, recouvrez-les de rondelles de bananes, versez le coulis de lait caramélisé encore chaud, saupoudrez de Sprits émiettés et servez aussitôt, décoré d'un joli « pschit » de chantilly.

**Touche personnelle :** décorez chaque coupe avec des feuilles de menthe.

**Variante :** remplacez le lait concentré sucré par du lait non sucré avec 3 bonnes cuil. à soupe de miel. Réalisez une tarte à la banane sur fond de lait concentré ou « *Banoffee pie* » (voir *Les Recettes inavouables* © 2006, p. 92).

Nestlé
Lait concentré sucré
pour desserts
TURKEY
TURQUIE
SYRIA
SYRIE
IRAQ
SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
SUDAN
EGYPT
ERITREA
ÉRYTHRÉE
GEORGIE
ARMENIE

# Le Kinder givré

Quand j'étais Kinder... il y avait des surprises dans les œufs en chocolat, des fèves dans les galettes des rois et des pères Noël dans les cheminées. Après l'orange givrée et le citron givré, retour aux sources avec le Kinder givré qu'on vous recommande vivement de préparer, pour les petits comme pour les grands, garni d'une touche personnelle surprise.

**Pour 4 personnes :**
**4 Kinder Surprise**
**8 cuil. à soupe de glace à la vanille**
**la garniture surprise : 1 cerneau de noix, 1 amande, 1 morceau de chocolat, des raisins secs, des Smarties...**

Ouvrez délicatement chaque Kinder en passant un couteau très fin dans la fente entre les deux coques. Garnissez chaque coque d'1 cuil. à soupe de glace à la vanille. Passez au congélateur (au moins 1 h) avant de servir afin que les coques se referment bien.

**Touche personnelle :** avant de refermer, déposez dans chaque œuf, pour les grands une garniture surprise alimentaire (voir ci-dessus), et pour les enfants un petit jouet (pas trop petit quand même).

Kinder
SURPRISE
Monsouris

# Les profiterock'n roll

Il s'agit de réaliser des sandwiches de glace entre deux cookies (en prenant soin de ne pas froisser les cookies qui sont des biscuits très susceptibles). Si tout part en miettes – si cela ne ressemble à rien – vous pouvez recycler l'affaire en terrine en vous reportant à la recette suivante.

**Pour 8 profiterock'n rolls :**
**1 litre de glace à la vanille (pour 8 tranches ou 8 grosses cuil. à soupe)**
**1 boîte de cookies chocolat-nougatine de 16 biscuits (Hello de Lu)**

Sortez la glace du congélateur pour la ramollir. Coupez-la en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur. Posez une tranche sur un cookie. Placez un second cookie dessus et élaguez au couteau tout ce qui dépasse afin d'obtenir un joli sandwich de glace. Servez immédiatement.

# La terrine de glaces aux cookies

Une composition maison façon Häagen-Dazs. Pour réaliser le hors-série que personne n'aura jamais goûté, vous n'allez pas faire la glace mais la farcir, l'assembler, la recomposer, la parfumer. Parmi les garnitures possibles, l'association avec des biscuits, des barres chocolatées et des brownies défie toute concurrence. Laissez libre cours à votre imagination et promenez-vous dans les bois, les parfums de la muse Häagen-Dazs peuvent vous donner bien des idées...

**Pour 6 personnes :**
***1 litre de glaces, parfums au choix***
**1 boîte de cookies au chocolat (Hello de Lu)**
***et autres garnitures (voir variantes)***

*Sortez les glaces du congélateur pour les laisser ramollir un peu.* Écrasez les cookies et incorporez-en à une première glace. Étalez-la au fond d'une terrine, lissez avec le dos d'une cuillère à soupe et congelez 10 min. Procédez de la même façon pour les autres étages de la terrine (avec des glaces et garnitures différentes) en laissant durcir au congélateur entre chaque couche. Réservez au congélateur jusqu'au moment de servir (dans la terrine ou démoulé sur un plat).

**Variantes :** réalisez une terrine *tutti frutti* avec des glaces à la vanille et aux fruits rouges, des biscuits à la fraise (barquettes, BN) et des fruits en morceaux. Mélangez à une glace vanille des meringues, des biscuits au chocolat (Granola), du chocolat (Rochers Suchard) ou des barres chocolatées (Mars, Nuts, KitKat, Twix, Snickers). Recyclez un reste de crumble, de brownies ou de gâteau au chocolat en miettes.

# Le granité Nescafé Galak

Dessert ou café, plus besoin de choisir : avec cette option granité, tout le monde prendra et reprendra des deux-en-un sauf peut-être... les insomniaques. Pour éviter de passer les nuits de vos convives au Tipp-Ex, préparez votre granité au décaféiné. Nous n'avons pas d'alternative à vous proposer, dans le genre granité nuit calme à la verveine ou à la camomille.

**Pour 6 grands verres :**

**Pour le granité café :**

**1 litre d'eau**

**10 cl de crème de whisky (Bayley's)**

**5 cuil. à soupe de café en poudre (Nescafé)**

**100 g de sucre**

**Pour la sauce au chocolat blanc :**

**10 cl d'eau bouillante**

**1 cuil. à soupe de café en poudre (Nescafé)**

**200 g de chocolat blanc (Galak)**

Pour le granité café, mélangez l'eau, le Bayley's, le Nescafé et le sucre. Versez dans un sac hermétique à zip et mettez 5 h au congélateur en malaxant le sac régulièrement pour « graniter » le mélange afin que la préparation ne durcisse pas en glaçon.

Pour la sauce au chocolat blanc, diluez le Nescafé dans l'eau bouillante et mélangez avec le chocolat fondu. Fouettez et laissez refroidir.

Versez dans les grands verres en alternant les couches de granité café et de chocolat blanc. Servez avec des pailles et des longues cuillères.

**Conseil :** si vous ne voulez pas malaxer le granité en cours de préparation vous pouvez aussi l'écraser à la fourchette ou le passer au mixeur juste avant de servir.

# La limousine limo-vanille

Le grand classique italien de la boule de glace à la vanille servie dans un café expresso, revu et corrigé ici avec une coupe de glace pétillante acidulée à la limonade. Mademoiselle est servie...

**Pour une limousine :**

**1 lampée de sirop de fraise ou framboise**

**1 verre de limonade**

**1 boule de glace à la vanille**

Versez un fond de sirop et la limonade dans le verre (sans le remplir). Ajoutez délicatement la boule de glace. Servez avec une paille et une longue cuillère.

**Variante :** pour un coca-glagla, remplacez la limonade au sirop par du coca-cola.

NESCA É
SPECIA
FILTRE
ARABICAS PLUS

# Le Gervais gélo

On n'a rien inventé, on voulait juste vous passer le message : les enfants prétendent que leurs petits yaourts aux fruits crémeux sont vraiment bien meilleurs sortis du congélateur, avec un bâtonnet planté dedans, ils affirment que ça n'a plus rien à voir, et si on leur propose un DVD en même temps on passerait, paraît-il, dans la catégorie « meilleur dessert du monde ».

**Pour 4 petites glaces :**

**4 Petits Gervais (parfums au choix)**

Passez les Petits Gervais pendant 5 h au congélateur. Sortez-les 5 min avant de servir.

**Touche personnelle :** au bout d'1 h de congélation, quand la glace commence à prendre, plantez des petits bâtonnets au centre des yaourts (pas besoin de les ouvrir).

# La glace au yaourt

Deux volumes de chantilly pour un volume de yaourt et l'affaire est dans le sac, la préparation dans le congélo et les enfants dans la joie à l'idée de manger « encore » de la glace pour le dessert.

**2 yaourts brassés**

**5 cuil. à café de sucre glace**

**1 bombe de chantilly (comptez 2 volumes de chantilly pour 1 volume de yaourt)**

**garniture au choix : cookies, morceaux de carambars, noix, pépites de chocolat, écorces d'orange...**

Mélangez le yaourt et le sucre. Ajoutez la chantilly et la garniture choisie. Versez la préparation dans un récipient (type Tupperware si vous voulez démouler facilement votre glace pour la servir). Passez au congélateur jusqu'à ce que la glace prenne (comptez 7 h).

# La glace Bonne Maman

Il va bientôt falloir clôre le chapitre des glaces, les recettes deviennent de plus en plus givrées, ça va devenir compliqué de faire plus simple...

**Pour 6 personne (1 litre de glace) :**
**1 pot de crème fraîche (50 cl)**
**1 pot de confiture (380 g)**

Mélangez la crème fraîche et la confiture, passez 7 h au congélateur avant de servir.

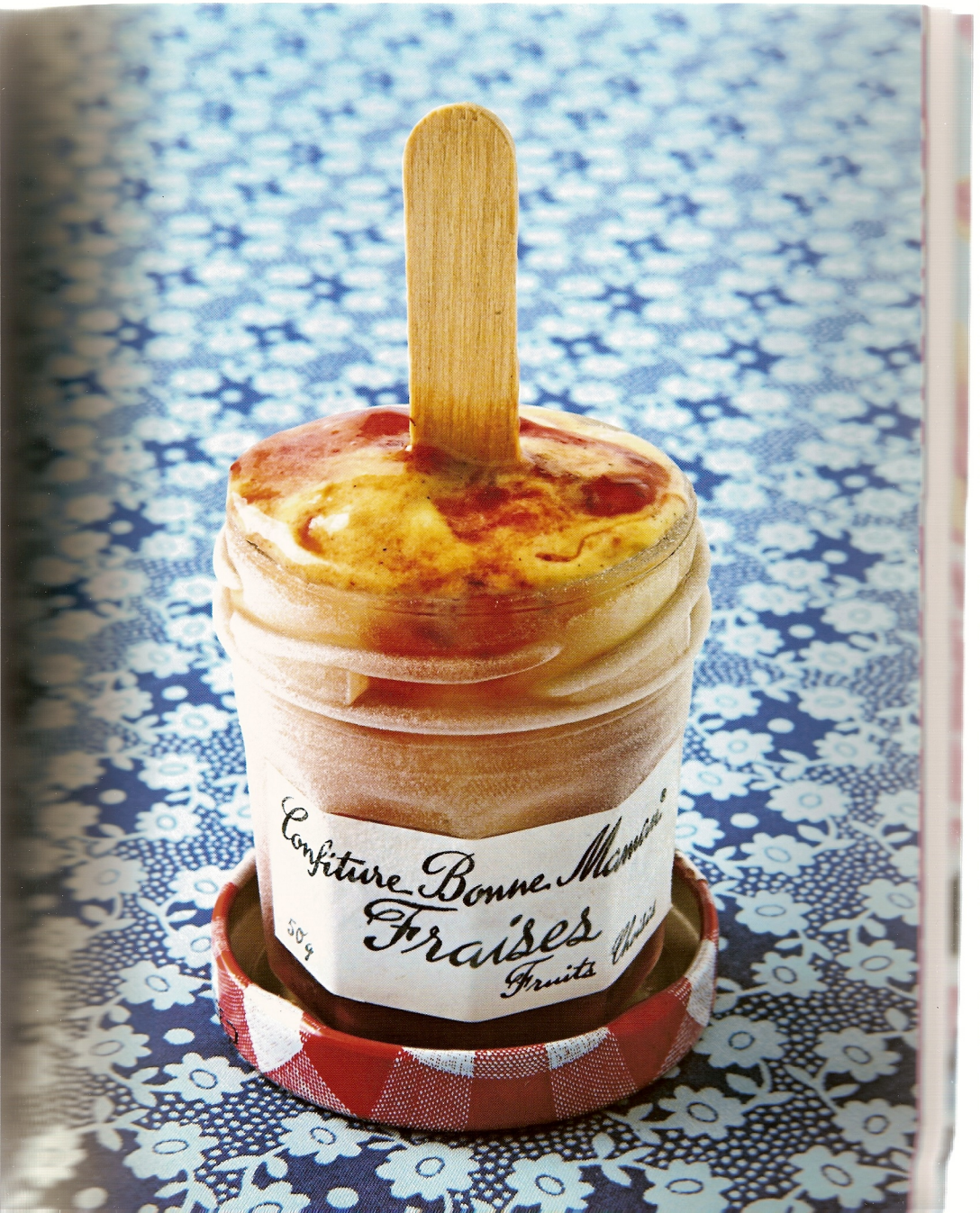
**Touche personnelle :** accompagnez d'un coulis de gelée de groseilles passée au micro-ondes.

# La cheeseglace

*Une recette qui n'est autre que celle du recyclage d'un cheesecake raté* (sans oeufs ni St Môret) passé au congélateur. Voir p. 78 pour plus de détails sur comment ne pas rater votre cheesecake...

**Pour 4 personnes :**
**250 g de spéculos soit 1 paquet (Delacre)**
**500 g de yaourts au citron soit 4 pots en verre (La Laitière de Nestlé)**
**2 cuil. à soupe de sirop de citron vert (Teisseire)**

Émiettez les spéculos. Mélangez les yaourts, le sirop et les spéculos émiettés. Versez dans un plat (type Tupperware si vous souhaitez démouler la glace pour la servir). Passez au congélateur pendant 4 h au moins. Sortez 10 min avant de servir.


Confiture Bonne Maman
Fraises
Fruits Choisis
504

# La bonne femme au bon bec

Après la classique « pomme bonne femme », modeste petite normande nourrie au sucre en poudre et au beurre demi-sel, toutes les garnitures choco-fondantes possibles et imaginables sont les bienvenues pour faire office de colonne vertébrale à une pomme évidée prête à passer au four.

**Pour une bonne femme :**
**1 pomme**
**1 ou 2 Carambar**
**(ou autres garnitures choco-fondantes possibles et imaginables...)**
**4 caramels mous**
**1 barre de Twix**
**1 mini-Mars**
**5 carrés de chocolat**
**4 Fingers**

Évidez la pomme de sa colonne vertébrale (ou trognon), taillez au couteau une fente équatoriale (tout autour de sa taille), remplissez le centre évidé de Carambar ou autre « bonbecs ». Passez au four à 200 °C (th. 6-7) jusqu'à ce que la pomme et sa garniture soient bien fondantes (pour une pomme Carambar, comptez 45 min).

**Variantes :** cette recette est idéale pour terminer les fonds de boîtes de chocolats dont personne ne veut (chocolats à la fraise, alcoolisés, etc.).

# La bourse ou la vie

Voilà ce qui arrive quand la pomme bonne femme enfile une combinaison de pâte feuilletée avant de passer au four, ça s'appelle « la bourse ou la vie », c'est Delphine qui l'a dit, et ça rigole pas...

***Pour 4 personnes :***
**4 pommes**
**4 barres de chocolat (Côte d'or ou Nestlé dessert)**
**1 rouleau de pâte feuilletée**
**1 bombe de crème Chantilly (facultatif)**

Épluchez la pomme, faites un trou au centre (pour ôter le trognon sans casser la pomme) et placez la barre de chocolat. Étalez la pâte feuilletée et découpez un cercle suffisamment grand pour entourer la pomme (façon bourse !). Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7), placez les pommes sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 45 min. Servez tiède.

**Touche personnelle :** *à la cuisson, la pomme réduit de diamètre, il se forme un espace entre la pâte et la pomme, vous pouvez y glisser de la crème Chantilly...*

# Les pamplemousses au coulis Tagada

Comme la plupart des guimauves acidulées Haribo, la Tagada fond comme neige au soleil dans une casserole. Vous pouvez donc imaginer moult coulis avec les bonbons des enfants sans que ceux-ci puissent contester... Dessert *et* bonbons au menu, c'est vraiment la cerise sur le gâteau, la fraise fondue sur la salade de fruits. Un conseil: ne mélangez jamais les fraises Tagada (ni autre confiserie) directement avec les fruits sans les faire fondre au préalable (résultats désastreux)...

**Pour 4 personnes :**
**3 pamplemousses**
**20 fraises Tagada**
**250 ml d'eau**

*Pelez les pamplemousses à vif (en ôtant le maximum de membrane blanche). Mettez* les segments dans un saladier.

*Faites fondre les fraises Tagada avec* l'eau dans une casserole, mélangez jusqu'à complète dissolution des fraises et versez ce coulis de Tagada sur les pamplemousses.

Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (bien frais).

# Les quenelles de bananes

*Recette conseillée avec un coulis de fraises (Tagada) mais aussi avec* une boule de glace (vanille, praliné, nougat, chocolat) et certaines pâtisseries, notamment la tarte au chocolat au lait (concentré) de la p. 96.

**Pour 4 personnes (ou en accompagnement d'une tarte au chocolat pour 8 personnes) :**
**100 ml de lait concentré non sucré (Nestlé)**
**2 bananes**
**le jus d'1/2 citron ou 1 cuil. à soupe de jus de citron (Pulco)**

Mettez le lait concentré au congélateur. Mixez les bananes avec le jus de citron. Montez le lait réfrigéré en mousse (avec un batteur électrique). Incorporez délicatement le coulis de bananes à la mousse. Servez bien frais.

**Touche personnelle :** pour servir avec un coulis de fruits rouges improvisé, passez de la gelée de groseille, de cassis ou de fruit rouge pendant 3 min au micro-ondes.

HARIBO
POUR LES GRANDS ET LES PETITS !
TAGADA

# Le sabayon à la Vache qui rit

Un sabayon beaucoup plus alléchant si vous pouvez l'annoncer en Italien : *zabaione alla mucca allegra* (en V.O. c'est quand même autre chose). Cet entremets à base de jaunes d'œufs et de sucre fouettés est habituellement parfumé de vin et d'alcool, là encore c'est quand même autre chose...

**Pour 4 verrines :**
**2 jaunes d'œufs**
**60 g de sucre**
**8 portions de Vache qui rit**
**250 g de fruits rouges (Picard)**
**1 bombe de chantilly (ou 10 cl de crème liquide à monter en chantilly)**
**1 boîte de cigarettes russes**

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux (au bout de 8 min au batteur électrique). Incorporez les Vache qui rit (préalablement écrasées) et 4 « pschits » de chantilly. Réservez au frais.

Au moment de servir, remplissez la moitié des verrines avec le sabayon et ajoutez dessus 1 grosse cuil. à soupe de fruits rouges. Servez avec des cigarettes russes.

***Touche personnelle :*** *parfumez de vin et d'alcool au choix (kirsch, cherry, rhum, etc.)*

NOUVEAU
La Vache qui rit
Pour toutes vos envies !
La Vache qui rit
Pour toutes vos envies !
La Vache qui rit
Pour toutes vos envies !

# La charlotte Gervita d'Anne-Marie

*Une fois que vous y aurez goûté, vous ne risquez pas de l'oublier.*
La charlotte aux Gervita sans crème fouettée, il fallait juste y penser...

**Pour 4 personnes :**
**1 petite barquette de fraises**
**1 paquet de biscuits à la cuiller**
**4 Gervita nature**
**6 cuil. à soupe de sucre en poudre**
**20 cl de rhum (ou de kirsch)**

Découpez les fraises en petits morceaux dans un bol et saupoudrez-les de 2 cuil. à soupe de sucre. Sucrez les Gervita (1 cuil. à soupe de sucre en poudre par Gervita). Trempez un à un les biscuits dans le rhum et tapissez un moule à charlotte. Mélangez les fraises aux Gervita et versez la préparation dans le moule. Laissez 4 h au réfrigérateur et ne sortez la charlotte qu'au moment de servir.

# La charlotte Malakoff de Catherine

On vous voit déjà venir avec votre petit air malin et votre irrésistible envie de remplacer la crème fouettée et le sucre par quelques «pschits» de bombe chantilly derrière la porte du frigo... Déformation professionnelle, ici c'est interdit, cette charlotte vierge ne supporte que du 100 % crème fraîche lestée de beurre ou rien. Et si fouetter la crème ou manger du beurre vous dérange, reportez-vous à la recette ci-dessus ou changez de chapitre.

**Pour 4 personnes :**
**80 g de beurre**
**100 g de sucre en poudre**
**1 sachet de sucre vanillé**
**100 g d'amandes en poudre**
**kirsch (3 verres pour le mélange et de quoi parfumer les biscuits)**
**250 g de crème fraîche**
**12 à 14 gros biscuits à la cuiller (pas des boudoirs)**

Dans une terrine, mélangez le beurre fondu, le sucre, le sucre vanillé, les amandes et 3 verres de kirsch. Fouettez la crème fraîche en chantilly et incorporez-la à la préparation. Tapissez le moule à charlotte de biscuits à la cuiller aspergés de kirsch. Versez le mélange dans le moule, placez quelques biscuits dessus et fermez le moule ou placez une assiette dessus. Laissez 12 h au frais.

**Touche personnelle :** vous pouvez agrémenter cette charlotte vierge de fruits frais (fraises, oreillons d'abricots) ou la recouvrir d'amandes effilées piquées verticalement (très élégant, très bon et croquant).

DANONE
Gervita
Nature
DANONE
Gervita
Nature